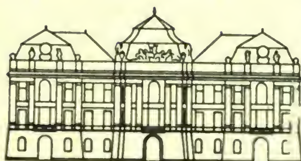
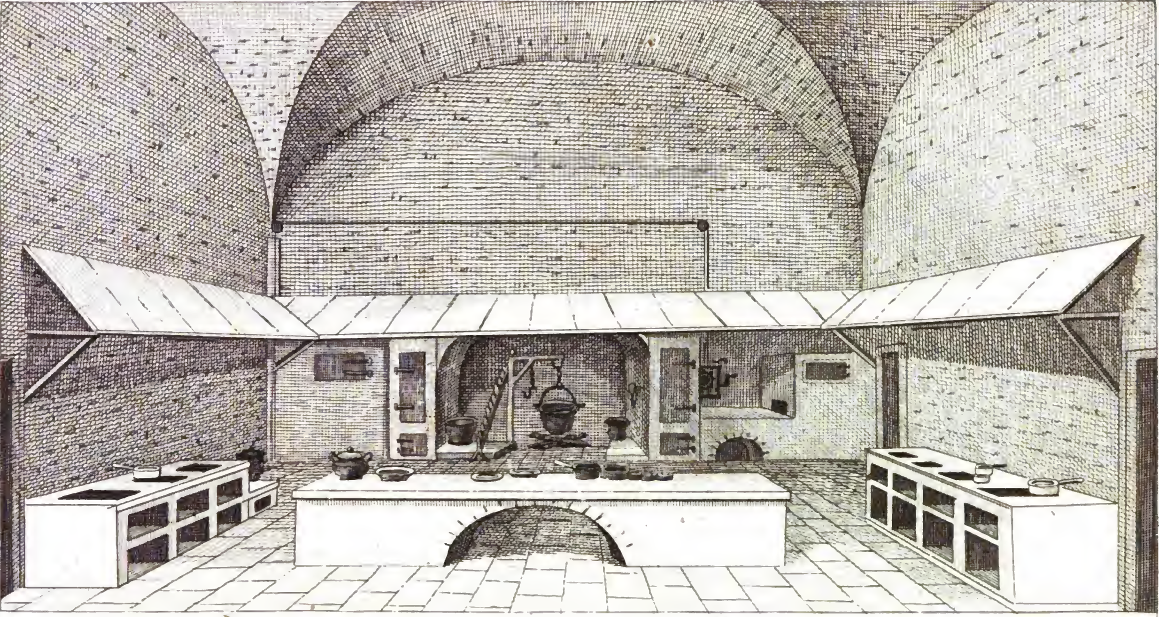
THEORETISCH-PRAKTISCHE ANLEITUNG ZUR KOCHKUNST

Fr ..... G ..... Zenker









Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst.

Von

F. G. Zenker,

erstem Koch Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzog von Krumau rc. rc. rc.

Erster Theil.

Erste Abtheilung.

Mit 14 Kupfertafeln.

Wien 1817.
Gedruckt bey Anton Strauß.

Ihrer Durchlaucht

der

gnädigsten Frau Fürstinn

Eleonora von Schwarzenberg

Stiftsdame ꝛc. ꝛc. ꝛc.

in tiefster Ehrfurcht gewidmet

von Ihrem unterthänigsten Diener

dem Verfasser.


KAISERLICHE KOENIGLICHE
WIEN
HOFBIBLIOTHEK

Vorrede.

Wer von der deutschen Literatur der Kochkunst nur einige oberflächliche Kenntniß genommen hat, wird sich leicht überzeugt haben, daß in diesem Fache nur sehr wenig geleistet ist. Es gibt freylich mancherley Kochbücher; aber sie enthalten fast nichts, als eine ungeordnete Sammlung von Küchenrecepten, und befriedigen selten die Bedürfnisse kaum der gemeinsten Küche. Für die höhere Küche ist noch weniger etwas geleistet worden, obgleich es ihr zu keiner Zeit an ausgezeichneten Künstlern gemangelt hat. Die Kunst selbst blieb ein Gegenstand der mündlichen Ueberlieferung und der mechanischen Uebung; und doch ist die Kochkunst ein so unentbehrlicher und im geselligen Leben so weit verbreiteter Zweig der häuslichen Beschäf-

tigung, sie hängt so enge mit der Naturgeschichte, Technologie, Chemie und Oekonomie zusammen, daß sie gewiß eine größere Aufmerksamkeit und sorgfältigere Bearbeitung verdient, als sie bisher erhalten hat. Unstreitig könnte in allen vorgenannten Rücksichten sehr viel für die Gesundheit, Wohlgeschmack, Ersparniß und zweckmäßige Bereitung gethan werden, wenn mit praktischer Erfahrung auch eine auf Naturlehre und Chemie verbundene Verfeinerung verbunden würde. Wenn vorliegendes Werk in dieser Rücksicht eine bessere Bahn bricht, so wird es unendlich viel Gutes für die Kochkunst leisten, die, wie das Leben, dessen gefälligste Dienerinn sie ist, sich stets verjüngt und erneuet.

Die in diesem Buche angegebenen theoretischen Grundsätze und praktischen Methoden sind übrigens durchgehends das Resultat der vom mir selbst theils zu Paris in der französischen, theils zu Wien in der deutschen Küche gemachten Erfahrungen, Versuche und Beobachtun-

gen, mithin ihr Erfolg in Ansehung der Gesundheit, Geschmackfeinheit und Eleganz der Form verbürgt, sie sind übrigens für die höhere Küche berechnet. Ich habe es für zweckdienlich erachtet, die aus dem Französischen abstammenden Benennungen bey einem jeden Gerichte beyzubehalten, theils weil bey weitem noch nicht alle verdeutscht worden sind, und weil manches Gericht den Nahmen des Erfinders behielt, durch Verjährung das Bürgerrecht in der ganzen gebildeten Welt erhielt, und nun einen echt eigenen Nahmen bildet, der nicht ohne Folgen mancher angenehmen Empfindungen ausgesprochen oder gedacht werden kann, theils weil durch die Nachahmung der französischen Küche die meisten Benennungen unrichtig ausgesprochen, dann trivial und endlich unverständlich geworden sind.

Ich habe nicht alle möglichen Gerichte aufnehmen wollen, das Feld der Combinationen und Zusammensetzungen ist unendlich, alle Augenblicke können neue erscheinen; ich habe mich

denn nur mit jenen befaßt, die aus dem Neue-sten allgemein gefallen und den gesunden unverbildeten Gaumen am meisten befriedigen.

Die Notizen der Naturlehre sind sämmtlich aus der Naturgeschichte des Herrn Funke geschöpft.

Wien im Jänner 1817.

Der Verfasser.

Einleitung.

Von der Beschaffenheit der Küche.

Die Küche soll geräumig, hoch gewölbt, und nur mit einem einzigen Luftzuge versehen, außerdem aber mit einem für zwey Backöfen berechneten Bäckereyzimmer, ferner mit einem Zimmer für kalte Arbeiten, und mit einer kalten Speise verbunden seyn. Ein kleiner Herd von einem halben Schuh Höhe, drey Schuh Tiefe und sechs Schuh Breite, gerade unter dem Rauchfange befindlich, und mit einem eben so großen Mantel versehen, der schief im Triangel sich in den Rauchfang verliert, wird als der bequemste und dem Ersparnisse des Holzes am meisten zuträgliche geachtet. Im Grunde des Herdes wird, um das Verbrennen und Abfallen der Mauer zu verhüten, eine vier Schuh breite und drey Schuh hohe eiserne Platte, die gewöhnlich mit Wappen oder Sinnbildern gegossen wird, befestigt; über der Platte läuft eine starke in einem halben Triangel gebogene Eisenstange mit einigen auf und ab zu schiebenden Haken versehen, die dazu dienen, daß man die Kessel über das Feuer hängen kann, damit die hinauf spielende Flamme selbe schnell in's Kochen bringe.

Das Feuer muß mit kleinem Holz angemacht und unterhalten werden, damit es hell brenne. Um diese Flamme immer gehörig benützen zu können, wird ein großes Scheit Holz rückwärts an die Platte gelegt, mit Asche überdeckt, und die kleineren Scheite dann vorwärts so gelegt, daß die Luft von unten hinein ziehet und die Flamme durch die Schichten hervor treibt, welches besonders bey dem Garbraten zu beachten ist. Acht bis zwölf Windöfen von gegossenem Eisen werden von unten hohl gebaut, damit man die Casserole, die über dem Kohlenfeuer in's Kochen gebracht worden ist, unten hinein stellen kann; die concentrirte Hitze erhält alles im Kochen, so daß wenn die Casserole gerade unter das Gitter über die glühende Asche gestellt ist, alles zu Asche brennen kann; voraus gesetzt, daß Kohlen von Buchen- oder Birkenholz gebraucht werden, welche sehr zu empfehlen sind, weil sie einen weit höheren Grad der Hitze geben, länger ihr Feuer halten, viel weniger Staub machen, und endlich bey weitem nicht so viel Stickluft verbreiten, als die Kohlen vom weichen Holz, die durch das häufige Dämpfen des Kohlengases der Gesundheit so sehr nachtheilig sind. Der Titelkupfer könnte als Skizze zu einer Küche dienen. Es soll der Bequemlichkeit, der Erleichterung der Arbeit, hauptsächlich aber des Ersparnisses wegen ein gewisser Vorrath von Casserolen vorhanden seyn; so daß, wenn man im Nothfalle die

Arbeit mit fünfzig Casserolen richten kann, deren hundert vorhanden seyen. Ist solch ein Vorrath da, so können die zu waschenden Casserolen so lange in dem Abwaschkessel (in einer leichten Lauge) liegen, bis die anklebende Kruste sich von selbst ablöst, und der Kesselreiber nur mit einem Stück Flanelle leicht darüber fahren darf. Ist aber ein solcher Vorrath nicht vorhanden, so müssen sie gleich gereinigt und das Anklebende mit dem gröbsten Sande unter heftigem Reiben los gemacht werden, wobey das Zinn bald weggerieben und das kostspielige Verzinnen oft nothwendig gemacht wird; endlich darf der Kesselreiber bey einem gehörigen Vorrath an Casserolen den Kessel nur zwey Mahl des Tages hitzen, und die übrige Zeit zu anderen Arbeiten verwendet werden. Dringend nothwendig ist die Beyschaffung einer gewissen Zahl von Sauce-Casserolen und deren reinliche Unterhaltung. Sie sind nur einen dritten Theil höher, als die gewöhnlichen, und von innen und außen verzinnet, mit Deckeln, die statt Handgriffen mit kleinen Knöpfchen versehen sind. Zu dieser Beyschaffung gehört auch eine länglich viereckige kupferne Wanne von vier bis fünf Finger hohen Wänden. Diese Wanne wird ungefähr die Hälfte mit heißem Wasser gefüllt und mittelst der Heitzung eines Windofens siedend heiß gehalten; es wird heißes Bad (bain mari) genannt, und dienet dazu, die Tunken unbeschadet wärmen zu können.

Unter diese Nothwendigkeit der Beyschaffung gehören auch eine gewisse Anzahl Anricht- und Schöpflöffeln von verschiedener Größe. Der in der Folge stets benannte Schöpflöffel wird durchgehends als Achtelmaß betrachtet.

Die immer reine Küche, die spiegelnden Casserolen, die mit immer weißer Wäsche bedeckten Tafeln, immer frisch roth angestrichenen Windöfen und hundert andere die Reinlichkeit bezeichnenden Kleinigkeiten, werden, da die Reinlichkeit die erste Tugend der Küche ist, als sich von selbst verstehend vorausgesetzt. Der Chef muß zugleich darauf sehen, daß die Bekleidung seiner Untergeordneten anständig, durchaus weiß und immer sehr rein seye. Zu diesem Ende wäre zu wünschen, daß die Herrschaft die Wäsche der Köche bestritte und sie in der Reinigung frey halten möchte.

Von den Eigenschaften des Küchenpersonals und deren Eintheilung.

Bey dem Chef wird Reinlichkeit bis zur Eleganz, Wahl in seinem Umgange, Enthaltsamkeit von allen unangenehmen Gewohnheiten, wie z. B. übermäßiges Trinken, Tabakrauchen, Schnupfen u. dgl. gefordert. Es muß bey seinem Thun und Lassen das Bessere so entschieden scheinen, daß es Einfluß auf seine Untergeordneten habe, die der harten Arbeit wegen gemeiniglich aus der gemeinsten Classe Menschen gewählt, zu keiner Forderung

auf Bildung berechtigen, aber durch das lebendige Beyspiel des Chefs sich dennoch bey entstehender Collision an das Bessere halten.

Eine verständige Vertheilung der verschiedenen Arbeiten gehört ausschließlich dem Chef zu, er muß die Fähigkeiten eines jeden ihm zu Gebothe stehenden Individuums genau kennen, um seine Kunstproducte darnach zu berechnen. Dem zu Folge bestehet eine gut organisirte Küche aus einem Chef, der den Speisezettel macht, die Arbeit vertheilt, die Ausgaben berechnet, alles bewacht, und für alles verantwortlich ist; nebst diesem stehet ihm die Besorgung der Tunken und die Zusammensetzungen der feinsten Gerichte zu. Ferner aus einem Bäckereykoch, der die Bäckerey, die kalten Fleischspeisen, alle Grünspeisen, Auflaufe, und Krän's und Sulzen besorgt. Nachher aus einem Brotmeister, der das rohe Fleisch zertheilt, den Braten, alle am Rost vorkommenden, alle glasirten und alle gedämpften Gerichte besorgt; schön Spicken wird hauptsächlich von ihm gefordert. Dann kommen die Praktikanten, Küchenjungen, Küchenträger und Abwascher.

Von der Eintheilung der verschiedenen Arbeiten.

Bey großen Festinen wird die Arbeit in mehrere Abtheilungen getheilt. So machen z. B. die Suppen und Faschen eine, die Tunken eine zweyte,

die kalten Fleischspeisen mit Inbegriff der Aufsätze von Fett (Sockel) eine dritte, die feinen warmen Gerichte eine vierte, die Bäckerey eine fünfte, die letzten Zwischenspeisen, aus grünen Sachen bestehend, eine sechste, und das Bratwesen eine siebente Abtheilung: manchmahl werden die Suppen zu den Grünspeisen, und die Faschen zu den Tunken oder auch zu den kalten Arbeiten gezogen. Eine jede dieser Abtheilungen hat einen Chef, die alle unter einem Küchenmeister stehen. Das Gelingen des Ganzen hängt gewöhnlich von diesem ab, es kömmt daher alles auf die glückliche Wahl desselben an. Solche große Talente der Küche gibt es nicht viele, und der Herr des Hauses kann immerhin von Glück sprechen, wenn ihn der Zufall einen finden läßt.

Von der üblichen Art die Gerichte aufzutischen.

Die Anzahl der Schüsseln bestimmt der Herr des Hauses, je nachdem er seine Gäste beehren und ihrer Eßlust eine große Auswahl der Speisen verschaffen will. Auf diesem Geiste beruht die von so lange her bestehende und allgemein angenommene Gewohnheit, eine Tafel mit drey Trachten aufzutischen. Die erste Tracht bestehet aus den Suppen, Auswechselungen der Teller (Assiettes) und den Zwischenspeisen (Entrées, Eingemachten). Die zweyte Tracht aus den Braten, großen Stü-

cken der Bäckerey und allen Zwischenspeisen der zweyten Tracht (Entremets). Die dritte Tracht endlich aus Dessert, nähmlich Zuckerbackwerk, Obst und Gefrornem. Viele Gerichte werden auf einmahl aufgesetzt, nicht als ob ein jeder von einem jeden Gericht essen sollte, sondern damit ein jeder alles übersehen, sich wählen, und dem Verstande und der Gesundheit gemäß sein Bedürfniß angenehm stillen kann. Das Herumtragen der Gerichte unterliegt einer gewissen Ordnung, nähmlich von dem Einfachen zu dem Zusammengesetzten und Kräftigen. Um dann die letzteren Gerichte doch warm zu haben, werden die Schüsseln über heiß gemachte Ziegelsteine, die in Einfassungen von Silberreifen über der Tafel symmetrisch vertheilt sind, oder über hohlgegossene Zinnschüsseln, die mit heißem Wasser gefüllt werden, gestellt, oder es wird eine jede umzutragende Schüssel einige Augenblicke vorher über brennendem Richaugeist heiß gemacht. Reich und vornehm ist diese Art des Servirens, ob man gleich einige Unannehmlichkeiten nicht vermeiden kann, so z. B. das Aufwärmen der feinsten Gerichte, die heiß genossen werden sollen, und durch eben dieses Aufwärmen zersetzt werden. Man hat diesem abhelfen wollen; es wurden dann nur die Auswechselungen aufgesetzt und die feineren Gerichte, eine Schüssel nach der andern, aus der Küche gehohlt. Man bekam die Gerichte warm, allein die Tafel verlor zu sehr an Ansehen, indem

sie nur mit einigen Resten besetzt blieb; um diesem abzuhelfen, wurden alle kalten Speisen der ersten und der zweyten Tracht, nebst eben so viel Tellern des Desserts aufgetischt, und die warmen Speisen, eine nach der andern, aus der Küche kommend gleich herum getragen; allein auch dieses hielt sich nicht lange, denn eine warmdampfende Schüssel ist dem hungrigen Magen ein weit angenehmerer Anblick, als das prächtigste Dessert, und dieser so sehr ansprechenden Zierde ist solch eine Tafel immer beraubt. Diesem wurde endlich dadurch abgeholfen, daß man zu den vorbenannten noch die Auswechselungen und eine gewisse Anzahl jener Eingemachten auf die Tafel setzte, die ihrem stärkeren Volumen nach lange genug ihre Hitze hielten; und so werden nur die feinsten Gerichte, aus der Küche kommend, gleich herum getragen. Es ist natürlich, daß die Kochkunst ein jedes Gericht einen Augenblick gerne zur Schau stellen will, um durch das Auge den Gaumen angenehm anzusprechen und Eßlust zu erwecken. Noch eine andere bey dem Soupee und Gabelfrühstück übliche Art zu serviren, heißt Ambigu; da kommen alle warmen und kalten Speisen mit dem Dessert auf einmahl auf den Tisch, und die Anzahl der Speisen, Wahl und Ordnung wird darnach eingerichtet (S. Abschn. vom Gabelfrühstück).

Erster Abschnitt.

Von den Brühen. (Bouillons.)

Ein jedes zu gebrauchende Fleisch muß abgelegen seyn, theils um es leicht und angenehm genießbar zu machen, theils um die Entbindung der Gallerte zu befördern, die unsere Brühe kräftig und schmackhaft macht. Zu diesem Abliegen oder Mürbeliegen gehört eine gewisse Zeit, während welcher eine alles auflösende Gährung herbeygeführt wird. Diese Gährung muß in ihrem Fortschreiten beobachtet werden, denn leicht gehet sie in Fäulniß über, die immer mit widrigem abstoßendem Geruche begleitet ist. Das junge Fleisch vom Kalb und Lamm, besonders aber vom Spanferkel ist schnell abgelegen, nicht so das Fleisch von ausgewachsenen Thieren, wie Rind, Schaf u. dergl., das im Sommer vier bis sechs Tage, im Winter zehn bis vierzehn, bey strenger Kälte wohl einige Wochen mürbe liegen muß. Manchmahl gebricht uns die dazu gehörige Zeit, dann wird mit dem Mürbeklopfen nachgeholfen, allein dieses ersetzt das Mürbeliegen unvollkommen.

Das Fleisch soll an einem saubern Orte geschnitten *),

*) In London, wo man sich keine Unreinlichkeit zu Schulden kommen lassen will, wird das Fleisch **nicht zerhauen**, sondern die Knochen mit einer feinen Säge abgesäget und nur das reine Fleisch geschnitten.

mit einem Tuche abgetrocknet, und in's kochende Wasser gethan werden; übrigens ist es bekannt, daß während des Klarkochens alles Unreine aufsteigt, und sich mit dem Schaume verbindet, wodurch auch die unreinen Bestandtheile des Wassers abgesondert werden. Angenommen, daß alles von bester Qualität gebraucht wird, dürfte folgendes zur Regel dienen.

Zwölf Pfund Rindfleisch, vier Pfund Kalbfleisch, und zwey alte Hühner werden mit 10 Maß kochenden Wassers in einem Kessel oder irdenen Topfe, der bis auf zwey Finger unter dem Rande angefüllt ist, über's Feuer gehangen und in's Kochen gebracht; der häufig aufsteigende Schaum wird abgenommen, und so wie dieser weniger kommt, wird es mit einem Schöpflöffel kalten Wassers abgeschreckt, um das Aufwerfen des Schaumes noch mehr zu bewirken. Dieses wird ein Paar Mahl wiederhohlt, bis man wahrscheinlicher Weise den letzten Schaum erhalten hat. Nach obigem Klarkochen wird eine große spanische Zwiebel, zwey gelbe Rüben, zwey Petersilienwurzeln, ein halber Kopf Sellerie, nebst vier Gewürznelken*), die in die Zwiebel gestochen worden sind, und zwey Eßlöffel Salz hinein gethan, über ein, aus glühender Asche gemachtes Bette gestellt, gut zugedeckt, an der Seite ein kleines Feuer unterhalten, und

*) Gewürznelke ist die Blüthe eines Bäumchens gleiches Nahmens, auf den Moluckischen Inseln. Die noch nicht aufgeblüheten Blumenknospen werden grün abgepflückt, dann im Rauche getrocknet, wodurch sie die braunrothe Farbe erhalten, und zuletzt einige Zeit der Sonne ausgesetzt. Sie haben einen äußerst scharfen, brennend gewürzhaften Geschmack. Die Einwohner jener Inseln brauchen sie deßhalb nicht als Gewürz, sondern nur zum Wohlgeruch.

so ruhig und langsam fünf Stunden und auch darüber kochen gelassen.

Unter dieser Zeit können die zehn Maß durch das Abdampfen und die abgenommene Fette ungefähr acht Maß Brühe geben, die krystallrein, lichtgelber Farbe, sehr angenehmen reinen Geschmackes ist. Sie wird durch ein Tuch in einen irdenen Topf geseihet, und nach Maßgabe gebraucht.

Hühner-Brühe. (Consommée de volaille.)

Acht alte Hühner werden, nachdem sie abgeflaumt und jede auf vier Theile zerschnitten worden, in einem irdenen Topf mit vier Maß leichter Brühe (S.d. folg.Brühe) genässet, aufkochen gelassen, dann abgeschaumet, mit einer Zwiebel, zwey Buri, einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, und halben Kopf Sellerie belegt, zugedeckt und drey Stunden langsam kochen gelassen, so daß drey Maß einer köstlichen Brühe erzeugt werden.

Leichte Brühe. (Grand Bouillon.)

Von den Knochen und andern abfallenden groben Abschnitzeln wird eine leichte Brühe gekocht. Acht Pfund Knochen können leicht zwölf Maß dieser Brühe geben. Sie wird zum Nachfüllen der andern gebraucht.

Schwarze Brühe. (Jus.)

Sechs Pfund Rindfleisch auf halb fingerdicke Schnitzeln geschnitten, werden in eine Casserole, die mit dünnen Blättchen Speck und Zwiebeln belegt ist, gethan, mit einem halben Pfund Schneidschinken, zwey gelben Rüben, zwey Lorberblättern, mit vier Gewürz-

nelken, einigen Körnern Pfeffer und ein wenig Salz gewürzt, mit einem halben Schöpflöffel Brühe angefeuchtet, und dann so schnell dämpfen lassen, bis die Brühe zu einem dicken Saft oder Glaß gefallen ist; dann wird das Feuer unter der Casserole mit Asche etwas gedämpft, und je mehr der Saft sich färbt, je langsamer und schwächer muß das Feuer seyn. Wenn der Saft schwarz ist, so wird die Casserole vom Feuer gesetzt, in einer Weile mit einem Schöpflöffel voll kalten Wasser genässet, noch eine Weile zugedeckt stehen gelassen, dann erst mit vier Maß leichter Brühe angefüllt, und drey Stunden langsam gekocht; sonach durch ein Tuch geseihet und zum ferneren Gebrauch aufbewahrt. Daß diese Brühe sehr behutsam behandelt werden muß, wird ein jeder leicht einsehen; sie muß schwarzbraun, ja selbst ganz schwarz, dennoch kräftig und ohne den mindesten Brandgeschmack, krystallrein seyn.

Kalbs-braune Brühe. (Blond de veau.)

Eine ungefähr sechs Maß große Casserole wird leicht mit Butter bestrichen, mit auf Blättern geschnittenen spanischen Zwiebeln und halben Pfund Schneidschinken gefüttert, mit sechs Pfund auf Finger dicke Schnitzeln geschnittenem Kalbfleisch belegt, mit halbem Schöpflöffel voll leichter Brühe genässet und sodann wie bey der schwarzen Brühe verfahren; nur darf sie weniger schwarz gehalten werden.

Fasten-Brühe. (Bouillon maigre.)

In eine angemessene Casserole werden nebst einem halben Pfund zerlassener Butter, vier große blattweise

geschnittene Zwiebeln, vier gelbe Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfe Sellerie, vier Hände voll dürre Erbsen, mit acht Pfund Schleihenfischen und vier Schildkröten (S. Abschn. v. d. Schildkröten.) gelegt, mit zwey Lorberblättern, zwölf Gewürznelken, zwölf Körnern Pfeffer, mit zwey Kaffehlöffeln voll Muskatblüthe und drey Eßlöffeln Salz gewürzt, zugedeckt und auf mittelstarkem Feuer so lange gedünstet, bis es eine goldgelbe Farbe bekömmt, dann wird es mit acht Maß kochendem Wasser angefüllet und ungefähr drey Stunden kochen gelassen, sonach in eine irdene tiefe Schüssel geseihet. So wenig die Fastenbrühe die gute Meinung für sich hat, so getraue ich mir dennoch zu behaupten, daß diese auch den Kritler-Gaumen angenehm befriedigen wird. Ihr Werth ist um so viel höher, da sie der Fleischbrühe ähnlich gebraucht werden kann.

Braune Fasten-Brühe. (Jus maigre.)

Diese Brühe wird der vorhergehenden gleich behandelt, nur in geringerer Menge zusammengesetzt und die Erbsen ganz abgerechnet; sie wird langsamer gedünstet. Je mehr die Farbe zunimmt, desto mehr muß das Feuer gedämpft werden; ist sie einmahl schwarzbraun, so muß die Casserole eine Weile vom Feuer gehoben, mit einem halben Schöpflöffel kalten Wasser angefeuchtet, zugedeckt, und später erst mit kochendem Wasser angefüllet, dann nach drey Stunden des Kochens abgeseihet, und nach Bedarf verbraucht werden.

Fleisch-Sulz. (Aspique.)

Sechs Pfund Rindfleisch, sechs Pfund Kalbfleisch, vier alte Hühner und sechs Kälberfüße werden mit unge-

fähr sechs Maß kochenden Wassers aufgesetzt, in's Kochen gebracht, der Brühe ähnlich klar gekocht, dann mit einem Pfund Schneidschinken, zwey Repphühnern oder einem frischen Hasen belegt, mit zwey Zwiebeln, zwey gelben Rüben, zwey Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie, vier Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian, acht Gewürznelken, vierzig Körnern Pfeffer, zwey Quintchen Ingber und etwas Muskatnuß gewürzt, fest zugedeckt und fünf Stunden langsam kochen gelassen, sonach in eine Casserole durch ein Seihtuch geseihet und kalt gestellt, um das Fett genau herab zu bekommen. Sollte sie sich nicht fest genug sulzen, welches leicht erprobt wird, wenn man hiervon etwas auf's Eis stellet, so müßte noch der vierte oder dritte Theil eingekocht werden. Dann wird ein Sechstel oder Achtel Maß sehr starken Essigs, vier Hände voll Bertram mit vier Eyern hinzu gethan, über dem Feuer, bis es wieder kochend heiß wird, mit einer Ruthe aus dünnen frischen Palmsträuchen sehr stark gepeitscht, dann vom großen Feuer auf eine Ecke des Windofens gestellet, mit Gluth über dem Deckel zugedeckt und so ungefähr eine Stunde lang stehen gelassen. Die Eyer sind während dieser Zeit gestockt und haben alles Unreine an sich gezogen, so daß die Aspique krystallklar wird. Will man sie stärker in der Farbe haben, so wird von der braunen Brühe so viel hinzugenommen, und so auch etwas mit dem Salz gehoben. Sie wird dann behutsam durch ein doppelt gelegtes Seihtuch geseihet *). Kein

*) Das Seihen geschieht auf eigene Art; es wird nähmlich eine doppelt gelegte Servietté über die Füße eines umgestürzten Stuhles gebunden, darunter eine Casserole gestellt, und die Aspique nun behutsam aufgegossen. Der erste Durchfluß wird

Mensch verkennt die Unentbehrlichkeit dieser schönen und eben so wichtigen Brühe; wie angenehm lockt sie durch das Auge die Lust des Gaumens. Durch glückliche Manipulation des geschickten Künstlers weiß sie beyde im höchsten Grade zu befriedigen. Allein es bleibt ein Bedingniß, daß sie in die Hände des Verständigen komme; denn das Gute kann man stets herunterstimmen, hier aber mehr als anderswo. Nicht sauer, nicht allzukräftig, aber lieblich von feinem Geschmacke muß die Aspique seyn.

Fasten-Consommé. (Consommé maigre.)

Zwey auf Blätter geschnittene Zwiebeln werden in eine Casserole mit einem Viertelpfund zerlassener Butter gelegt, mit zwey gelben Rüben, zwey Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie und vier Schildkröten (S. Abschnitt von Schildkröten) belegt, mit einem Lorberblatt, vier Gewürznelken, etwas Muskatblüthe und einem Eßlöffel Salz gewürzt, und auf mittelstarkem Windofen so lange gedünstet, bis der Saft goldgelb auf Glaß gefallen ist, dann wird es mit vier Maß kochenden Wassers angefüllet, und drey Stunden langsam kochen gelassen. Die Schildkröten geben eine den Hühnern ähnlich kommende Brühe.

Fasten-Sulz. (Aspique maigre.)

Zu dem vorhergehenden Consommé kommen zwey

---

zwar noch einmahl aufgegossen, um die Aspique möglichst rein zu bekommen. Über die Serviette wird ein großer Plafond mit Gluth gethan, um das Erkalten und Sulzen des Aspique während des Filtrirens abzuhalten.

Loth Häusenblase, gesäuert, gewürzt und geklärt wird sie der Fleischsulz gleich.

Consommé.

Wir haben keinen Nahmen für diese Gattung Brühe, man müßte sie nur die Brühe des dritten Grades heißen, weil sie eben so viel über die zweyte, als diese über die erste oder leichte Brühe (S. Abschn. Brühe,) kräftig und schmackhaft ist. Es werden acht Pfund Rind- und sechs Pfund Kalbfleisch und vier alte Hühner mit sechs Maß leichter Brühe (S. denselb. Absch.) genäßt, in's Kochen gebracht, so lange abgeschäumt, bis nichts Unreines mehr aufquillt, dann mit zwey Bukets (S. Abschn. feines Kräutchen), einer spanischen Zwiebel und vier Gewürznelken belegt, zugedeckt, und so am glühenden Aschenbette am leichten Feuer drey Stunden langsam gekocht. Abgeseihet und abgefettet dürften vier und ein halb Maß Consommé bleiben.

Reduction.

Das vorhergehende Consommé wird am starken Feuer bis zum Spinnen eingekocht, das heißt, bis es sich vom Löffel spagatdick spinnt, und weiter unten zu Tropfen bildet. Daß eine jede Reduction Glaß gibt, wenn sie bis auf den Punct eingekocht wird, ist außer allem Zweifel, nur daß solche Glaß sich nicht aufbewahren läßt.

Glaß- oder Suppen-Zelten. (Glace.)

Es werden zwölf Pfund Rind- und eben so viel Kalbfleisch, sechs alte Hühner, acht Kälberfüße und ein Pfund Schneidschinken in einem angemessenen Kessel mit

sechzehn Maß kochenden Wassers genässet, der Brühe ähnlich vier bis fünf Stunden lang gekochet, dann durch eine dichte Serviette in eine Rondel abgeseihet, rein abgefettet, auf starkem Feuer so schnell als möglich bis zum Spinnen eingekocht, dann noch einmahl in eine angemessene kleine Casserole durchgeseihet, langsam an einer Ecke des Windofens eine Zeit ruhig gelassen, damit aller Unrath sich rückwärts an der Casserole über der Oberfläche sammle, und leicht abgenommen werden kann. Zum täglichen Gebrauche wäre sie hinreichend eingekocht, wenn sie sich schnurdick vom Löffel spinnt. Zum Aufbewahren muß sie aber noch einen Grad dicker eingekocht werden, welches dann auf vollem Windofen unter fortwährendem Rühren geschieht, damit es sich (welches leicht erfolgt) nicht anlegen kann; es wird dann in eine andere reine Casserole gegossen, kalt gestellet, und nachdem es festgesulzt ist, herausgenommen, oder noch warm in Chocoladeformen gegossen und dann gesulzt. Hierauf muß sie einige Zeit in freyer Luft von allen Seiten abtrocknen, damit sie auch bey längerer Aufbewahrung keine Feuchthaare oder Schimmel bekomme. Zu bemerken ist, daß diese Brühe nicht gesalzen und ja nicht stärker mit dem Schinken gehalten werden soll, als oben angezeigt ist, sonst würde sie stets feucht bleiben und zum Aufbewahren untauglich seyn. Es geschieht auch, daß, ungeachtet aller möglichen Sorgfalt mit dem Umwenden und Abtrocknen, dennoch eine unreine Haut sich bilde. Diese darf dann nur mit kaltem Wasser abgewaschen und die Glaße mit reinem Tuch abgetrocknet werden. Der Glaß Schwierigstes ist, selbe weiß zu erhalten, so wie im Gegensatze sie sehr schwarz zu bekommen. Das erstere kann

nur durch sehr reinliche Behandlung und ein schnelles Einkochen, das letztere aber durch Beymischung schwarzer Brühe geschehen. *)

---

*) Wir können kein Instrument zu Handen haben, das uns die verschiedenen Grade des Feuers bestimmt angeben könnte, und es laßt sich nicht leicht ein Thermometer zu diesem Endzwecke denken; allein die Erfahrung setzt uns bald in den Stand, mittelst des Auges ein richtiges Maß zu finden, und die Behandlung darnach einzurichten; denn ein nur einiger Maßen bewanderter Arbeiter wird so ziemlich genau angeben können, was ein starker Windofen sey, und wie viel man in der gegebenen Zeit über demselben einkochen könne. So bringt z. B. ein 5 Zoll tiefer und 9 Zoll in der oberen viereckigen Öffnung mit dem gehörig schitteren Gitter versehener gegossener Windofen, der mit Buchkohlen gehäuft eingefaßt und gut entbrannt ist, acht Maß Wasser in fünfzehn Minuten zum Kochen. Ein Windofen von sechs Zoll Tiefe und zwölf Zoll Breite, gehörig eingefaßt, würde in seinem stärksten Feuer das nähmliche Wasser in zehn Minuten in's Kochen bringen, und so ließe sich das Feuer noch immer vermehren, allein die außerordentliche Hitze befördert den Endzweck nicht mehr, indem die Substanz, statt abgesondert, mit dem leichteren Dampfe fortgetrieben, und der Rückstand herbe und oft brandig wird. Dagegen lassen sich, besonders zum Einkochen der Glasse, breite große Casserole empfehlen, die, nicht mehr als den dritten Theil mit der Brühe angefüllt, eine große Oberfläche geben und dadurch den Ausflug der wässerigen leichten Theile erleichtern. Das Kohlenfeuer wird sorgsam so unterhalten, daß die abzudampfende Substanz schäumend stets bis an die Oberfläche der Casserole steigt, bis es endlich auf den zwölften Theil eingekocht hat, wo es dann durch ein feines Haartuch in eine kleinere Casserole geseihet wird.

Zweyter Abschnitt.
Von den Essenzen.

Hühner-Essenz. (Essence de volaille.)

Vier fette Hühner werden stückweise zerschnitten, in einen irdenen glasirten Topf gethan, mit einer spanischen Zwiebel, zwey Gewürznelken, einem Blättchen Muskatblüthe gewürzt, dann zugedeckt. Um allen Ausgang des Dampfes zu verhüten, muß der Deckel mit Mehlpappe verstrichen werden, dann drey Theile tief in einen Kessel kochenden Wassers gestellt, und fünf Stunden kochen; das verdampfende Wasser wird kochend heiß wieder nachgefüllet. Nach dieser Zeit wird der Topf herausgehoben, behutsam aufgemacht, und die darin befindliche Essenz durch ein reines Tuch abgeseihet. Vier Hühner können ungefähr zwey bis drey Achtel Maß Essenz geben, je nachdem sie gut genährt und stark sind. Es können auch alle Abschnitzel des Geflügels dazu genommen werden; nur müssen sie nicht vorher ausgewaschen seyn. Das Fette wird abgenommen, und die Essenz mit etwas wenigem Salz gehoben.

Die Benennung und Kostspieligkeit dieser Essenz zeigen, daß man sie nicht statt einer Brühe brauchen soll, es wäre denn für Genesende; und dieses müßte dann im geringen Maße geschehen. Daß dieser köstliche Saft nicht allgemein bekannt ist, daran möchte seine kostspielige Erzeugung Ursache seyn; daß er aber auch in unsern bessern Küchen nicht gefunden wird, und daß ihn die Herren Ärzte nicht als einen Balsam für Re-

convalescenten verordnen, dieß verdient, wenn es nicht von der Nichtkenntniß der Sache kömmt, eine Rüge.

Fasanen Essenz. (Essence des faisans.)

Wird wie die vorhergehende behandelt, und nur in der Würze mit einem Lorberblatt, zwey Gewürznelken und einem halben Kaffehlöffel voll grobgestoßenem weißen Pfeffer vermehrt.

Weil diese und die nachfolgenden Essenzen nur, um die Tunken zu verstärken, und ihnen das Fümee besser beyzubringen, gemacht werden; so werden auch immer nur die Abschnitzen von geschwungenen Brüstchen (S. Abschn. v. d. Fasanen.) oder von einer andern Speise, wo selbe ausgelöset werden, verwendet. Das Fett wird dann sehr rein abgenommen. Repphühner, Waldschnepfen, Moosschnepfen, Krammetsvögel und jede andere Art Essenzen werden so behandelt. Die Zeit des Kochens muß im Verhältniß der Menge stehen, in geringster Menge des Producenten kann jene aber nicht weniger als zwey Stunde seyn.

Dritter Abschnitt.

Von den Suppen.

Gestoßene Suppe. (Soupe à la Reine.)

Die Franzosen gaben dieser, stets den ersten Rang behauptenden Suppe den Nahmen: Suppe der Königinn. Wenn der Nahme der Sache angemessen und im gewissen Maße der Wirkung entsprechen soll, so ha-

den sie vollkommen Recht gehabt; es ist eine Art stillschweigenden Übereinkommens in ganz Europa, daß sie stets die Dominante aller Suppen bleibe; und so wird überall, wo die Kunst herrscht und die Gäste bedient, die Soupe à la Reine aufgetischt.

Es werden vier gebratene Kapaunerbrüste, von aller Haut und Masern gereiniget, sehr fein geschnitten, und hernach gestoßen. Ein Viertelpfund sehr rein gewaschener Reiß, mit einer weißen starken Brühe zu einem Koch gekocht, und mit dem Fleische nebst sechs hart gekochten Eyerdottern auf das feinste vermengt, mit dem Consommé (S. Consommé.) zu einer dicken Suppe verdünnet, mit Salz, feinem weißen Pfeffer und etwas Muskatnuß bis zum angenehmen Geschmack gehoben, und durch ein feines Haartuch gestrichen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird diese Suppe in kochend heißes Wasser (heißes Bad) gestellt und gewärmt. Über kleine gewürfelt geschnittene, in Butter gebackene Semmel gegossen, und so schnurdick sich vom Löffel spinnend eines kräftigen aber lieblichen Geschmackes aufgetischt.

Man pflegt dieser Suppe etwas Mandelmilch beyzumischen, um ihr eine schönere Weiße zu geben. Wird aber reinlich und behutsam zu Werke gegangen, so wird sie ohne diese Beymischung weiß.

Hauptsächlich ist darauf zu sehen, daß wenn sie in dem heißen Bade nicht heiß genug würde, und man gezwungen wäre, sie über schwacher Gluth mehr zu hitzen, welches während dem Aufziehen mit dem Schöpflöffel geschehen müßte, daß sie nicht koche; denn in diesem Falle löst sich die Verbindung auf, und sie stockt.

Gestoßene Repphühner-Suppe, oder Repphühner-Goulée. (Pures de Perdrix).

Ganz so wie die vorhergehende, wird diese sehr schmackhafte Suppe behandelt, mit dem kleinen Unterschiede jedoch, daß die erste weiß, diese aber braun seyn muß. Statt des Reißes wird klein geschnittene Semmel, lichtbraun in Butter geröstet, mit der Brühe aufgegossen verkocht, mit dem gestoßenen Fleisch und sechs hart gekochten Eyerdottern vermengt, durchgestrichen mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und Glaß gehoben, mit Consommé schnurdünne flüssig gemacht, und über in Butter gebackene würflicht geschnittene Semmel kochend heiß angerichtet.

Mit den Fasanen, Schnepfen und anderem feinen Wildbret wird stets so verfahren. Bey einem größern Aufwande könnten statt der gewürfelten Semmeln die Brüste des Kapauns oder Repphuhns so geschnitten und gebraucht werden.

Hirn-Goulée. (Soupe à la Reine de cervelle de veau).

Vier Paar Kalbshirn werden rein abgehäutelt, zehn Minuten lang weiß gekocht (blanchirt), dann abgeseihet; endlich in zwölf Loth zerlassener Butter über starkem Windofen bis zum Eintrocknen des sich viel ergebenden Saftes geröstet; hernach werden sie mit einem Viertelpfund sehr weich gekochten Reißes vermengt, und mit sechs hart gekochten Eyerdottern durch ein Haartuch gestrichen und der gestoßenen Suppe gleich dünne gehalten; überhaupt alle Rücksichten des feinen Geschmackes, schö-

ner Weiße, der gehörigen Flüssigkeit und genauen Mischung werden jener gleich beobachtet. Sie wird kochend heiß, über klein würfelicht geschnittene und in Butter gelbgebackene Semmel gegossen, und aufgetragen.

Durchgeschlagene Fisolen-Suppe. (Soupe à la Condé).

Es werden eine halbe Maß kleiner rother Fisolen, die rein durchgeklaubt und gewaschen worden sind, mit zwey Maß leichter Brühe (S. Abschn. v. d. Brühen), einem Pfund Schneidschinken, zwey spanischen Zwiebeln, vier Gewürznelken, zwey gelben Rüben und einem Lorberblatte sehr weich gekocht, dann durch ein grobes Haartuch gestrichen, mit einer Maß Consommé (S. Consommé) verdünnet, noch einmahl aufgekocht und auf der Seite eines Windofens langsam gehen gelassen, damit das Fett und der Schaum rückwärts leicht aufsteigen und abgenommen werden kann. Wenn es dann wieder zu einer gewissen Dicke eingekocht hat, nähmlich bis es sich schnurdick vom Löffel spinnt, so wird sie noch einmahl durch ein feines Haartuch gestrichen, gut abgerühret, mit wenig Salz, weißem Pfeffer und Glaß gehoben, in eine Sauce-Casserole gethan, und eine Stunde vor dem Anrichten in kochend heißem Wasser warm gemacht. Hierein kommen bey dem Anrichten klein gewürfelt geschnittene in Butter gebackene Semmeln.

Eine dunkelrothe braune Farbe, die in's Lila spielt, ist ihr Attribut, die man nur durch eine gänzliche Auflösung der Frucht mittelst anhaltenden Kochens erhalten kann.

Durchgeschlagene gelbe Rüben-Suppe. (Pures de Carottes.)

Von ungefähr sechszehn daumdicken gelben Rüben, die abgeschaben und gewaschen worden sind, wird das zarte Fleisch an dem Kern herunter geschnitten, mit drey spanischen Zwiebeln und zwey Petersilienwurzeln auf Blätter geschnitten in einem halben Pfund Butter sehr langsam bis zu ihrem gänzlichen Weichwerden gedünstet, mit zwey Maß Brühe genässet und durch ein grobes Haartuch gestrichen, dann auf einer Ecke des Windofens langsam kochen gelassen, damit das aufsteigende Fett und der Schaum leicht abgenommen werden kann. Nach dem reinen Abschaumen wird sie noch einmahl durch ein feines Haartuch durchgestrichen, gut abgerührt mit Salz concassé, Glaß und wenn die Rüben nicht Süße genug haben, mit einem Stückchen Zucker gehoben, in eine Sauce-Casserole gegossen, und eine Stunde vor dem Anrichten in kochend heißem Wasser warm gestellt. Hinein kommen bey dem Anrichten, weich gekochter Reiß (S. Abschnitt Reiß.) Habernudeln (S. Habernudeln.) oder klein gewürfelt geschnittene, in Butter gebackene Semmeln.

Durchgeschlagene Wurzeln-Suppe. (Une Crecy.)

Acht gelbe Rüben, sechs Petersilienwurzeln, zwey Köpfe Sellerie und sechs spanische Zwiebeln werden, nachdem alles geputzt und gereinigt ist, auf dünne Blättchen geschnitten, und ungefähr zwey Stunden lang in zwölf Loth Butter langsam gedünstet; bey dem Dünsten wird der Deckel sorgfältig darauf gethan, damit der

leichte Dampf nicht verfliegt, die Wurzeln wurden dann mit einem Kochlöffel fein abgerührt, mit zwey Maß Brühe genässet, durch ein grobes Haartuch gestrichen, und noch einmahl an der Ecke des Windofens langsam gehen gelassen. Das aufsteigende Fett und der Schaum wird von Zeit zu Zeit abgenommen, und wenn es den vierten Theil oder so viel eingekocht hat, daß es sich schnurdick vom Löffel spinnt, so wird es noch einmahl durch ein feines Haartuch gestrichen, in eine Sauce-Casserole gethan, mit Salz, weißem Pfeffer und Glaß nebst etwas Muskatnuß und Zucker gehoben. Eine Stunde vor dem Anrichten wird selbe in kochend heißem Wasser gewärmt, und über weichgekochten Reiß aufgegossen.

Scherrüben-Gouléi. (Purée de narets).

Die abgeschabenen Scherrüben werden zu dünnen Blättchen geschnitten, auf eine Maß solcher Rüben kommen eben so geschnittene zwey spanische Zwiebeln, eine gelbe Rübe, zwey Petersiliewurzeln und ein halber Kopf Sellerie. Dieß alles wird mit einem Viertelpfund Butter ungefähr zwey Stunden langsam gedünstet, mit einem Kochlöffel fein zerdrückt, mit zwey Maß Brühe genässet, eine Stunde langsam gekocht, abgefettet, und wenn es auf drey halbe Maß eingekochet hat, durch ein feines Haartuch gestrichen. Durch das Dünsten muß diese goulé eine rothbraune Farbe bekommen, wenn sie nicht genug braun wäre, so müßte mit der schwarzen Brühe nachgeholfen werden. Die Suppe wird mit Salz, weißem Pfeffer, und Glaß aber stark mit Zucker bis zum kräftig Angenehmen gehoben; über dem Feuer während dem Aufgießen siedendheiß gemacht, und auf klein ge-

würfelt geschnittene, und in Butter geröstete Semmel gegossen.

Durchgeschlagene grüne Erbsen-Suppe. (Une purée de pois verts).

Ein und eine halbe Maß grüne Zuckererbsen werden ausgewaschen, das Wasser und alles oben Schwimmende abgegossen, noch einmahl Wasser mit einem Viertelpfund Butter darauf gethan, und so lange mit der Hand abgearbeitet, bis die Butter sich um die Erbsen gesponnen hat; dann wird das Wasser wieder herabgeseihet, die Erbsen mit einem Bucket (S. Abschn. feines Kräutchen) Salz und weißem Pfeffer gewürzt, zugedeckt, und so langsam bis zu ihrem gänzlichen Weichwerden gedünstet; hernach durch ein Sieb geschlagen, mit zwey Maß Brühe genässet, abgerührt, eine Weile langsam kochen gelassen, abgeschäumt, abgefettet, und dann durch ein feines Haartuch gestrichen; sie muß schnurdick vom Löffel fließen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird sie über dem Feuer bis zum Sieden gezogen, mit weißem Pfeffer, Glaß, einem eygroßen Stück sehr frischer Butter gehoben, und auf klein gewürfelt geschnittene Semmel, welche in Butter geröstet ist, in den Topf gegossen. Schöne lichtgrüne Farbe, und liebliche Süße empfehlen ihren Genuß.

Linsen-Gulei. (Une purée de lentille.)

Diese Suppe wird ganz so, wie die à la Condé (S. Fisolen-Suppe) behandelt, bey dem zweyten Durchstreichen durch ein feines Haartuch werden zwey gebratene Repphünerbrüste, sehr fein gestoßen, mit durchgestrichen,

bey dem Anrichten kommen nett auf kleine Würfel geschnittene vier Repphühnerbrüste, in Ermanglung dieser aber eben so geschnittene und in Butter gebackene Semmeln.

Durchgeschlagene Kastanien-Suppe. (Une purée de marons).

Zwey Pfund schöne Kastanien werden Stück für Stück an der Spitze aufgeschnitten, und in einer Pfanne unter immerwährendem Schwingen über dem Feuer langsam gebraten, und dieß zwar nur so lange, bis die obere Schale aufspringt, und sich leicht wegnehmen läßt. Sie werden dann ganz weiß, ohne mindester Schale fein gestoßen, mit Brühe abgerührt, und durch ein feines Haartuch gestrichen. Sie müssen mit der Brühe so genässet werden, daß die durchgestrichene Suppe schnurdick vom Löffel fließt. Die Suppe wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten über schwachem Feuer bis zum Sieden aufgegossen, mit Salz, Pfeffer, Glaß und einem eygroßen Stück Butter gehoben, und über kleingewürfelt geschnittene, und in Butter geröstete Semmeln in den Topf gegossen. (Siehe die Durchgeschlagene Fisolen-Suppe.) Diese Suppe hat zu wenig Fleischgeschmack; um diesem abzuhelfen, hat man angefangen gebratene Kapaunerbrüste zu Hülfe zu nehmen, es hat den Mangel glücklich gehoben, und so wird nun immer fortgefahren. Die Brüste werden fein gestoßen, und mit der obigen Masse durch das Haartuch geschlagen.

Spargelsuppe. (Potage aux points d'asperges).

Die Schneidespargel, die dünnen und grünen Stämmchen, werden, vom Kopfe abwärts, wo sie sich

leicht brechen lassen, abgebrochen, bis an den Kopf von allen Blättchen abgeklaubet, dann auf erbsenkleine Stückchen geschnitten, ausgewaschen, fünf Minuten lang in eine Brühe abgekocht, dann abgeseihet, und wenn ihrer anderthalb Maß sind, in zwey Maß Brühe eine halbe Stunde langsam kochen lassen, dann leicht gesalzen, und auf die im Topf geweichte Semmeln gegossen. Die abgeriebene Semmelrinde wird auf thalergroße runde Stücke messerrückendünn geschnitten, im heißen Ofen oder auf einem Roste gelb getrocknet, und in den Topf gethan, wo sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten mit fetter gesalzener Brühe begossen und zugedeckt wird. Bey dem Anrichten kömmt dann die übrige Suppe darüber. Zu bemerken bleibt, daß man die Suppen mit Grünspeisen gerne etwas fett läßt.

Gelbe Rüben-Suppe. (Potage aux carottes nouvelles).

Eine Maß klein und zierlich zugeschnittene junge Goldrübchen, werden mit zwey Maß Brühe genässet, und langsam weich gekocht, welches in einer bis anderthalb Stunden geschieht, dann mit sehr wenig Salz, weißem Pfeffer und Muskatblüthe gehoben, mit schwarzer Brühe gefärbt, und wie oben über die Semmeln in Topf gegossen. Sie muß nebst ihrem angenehmen Geschmack braungelb und kristallenklar seyn.

Kräuter, oder Gesundheits-Suppe. (Soupe senté, ou Soupe aux fines herbes.)

Vier Hände voll Sauerampfer vom Stängel abgeklaubt. Eben so viel Häuptchen Salat von den Rippchen

abgezupft, und zwey Hände voll Körbelkraut nebst einer Hand voll grüner Petersilie, werden in mehreren Wassern ausgewaschen, damit kein Sand darin bleibe, und dann in einem Viertelpfund Butter eine Stunde langsam gedünstet. Darüber werden drey halbe Maß kochender Brühe gegossen, dann noch eine halbe Stunde kochen gelassen, und sonach mit Salz und weißem Pfeffer gehörig gewürzt über die Semmeln. (S. die Spargel Suppe), in den Topf gegossen.

Salat-Suppe. (Potage aux laitues eminées.)

Acht Hände voll von den Rippchen abgezupften Haipelsalat, der in drey bis vier Wassern gewaschen ist, werden in sechs Löffel voll reiner Rindfette eine Stunde langsam gedünstet, mit Salz und weißem Pfeffer ein wenig gewürzt, mit drey halben Maß Brühe genässet, eine halbe Stunde gekocht, dann mit etwas schwarzer Brühe gefärbt, und über die im Topfe geweichten Semmeln gegossen. (S. die Spargel-Suppe).

Gefüllte Salat-Suppe. (Potage aux laitues farcies.)

Zwanzig Häuptchen Salat, von den gröbern Blättchen abgeklaubt, werden einige Mahle ausgewaschen, eine Viertelstunde im gesalzenen Wasser abgekocht, und sonach in's kalte Wasser gethan, nach einigem Auskühlen dann behutsam auf ein großes Sieb gelegt, damit das Wasser rein abfließe; hernach ein jedes Häuptchen sorgsam auseinander gelegt, und mit einem eygroßen Stückchen Kalbfleisch-Fasch (S. Abschn. Kalbfleisch-Fasch) angefüllet, die Blätter dann darüber gezogen, dem Gan-

zen wieder eine gefällige Form gegeben, und in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, endlich mit Speckplatten überlegt, mit zwey Schöpflöffel fetter Brühe genässet, gesalzen, mit ein wenig weißem Pfeffer und Muskatblüthe gewürzt, und anderthalb Stunden langsam kochen gelässen. Vor dem Anrichten wird dieser Salat auf ein Tuch heraus gelegt, damit das Fett abfließt, und so über die im Topfe geweichte Semmel (S. Spargel-Suppe) gethan, und mit drey halben Maß Brühe genässet, die mit schwarzer Brühe gefärbet, mit Salz und weißem Pfeffer gehoben wird.

Kohl-Suppe. (Potage aux choux.)

Nach dem die Häuptel Kohl groß sind, werden hiervon drey oder sechs von den gröbern Blättern gereinigt, auf die Hälfte oder auch auf vier Theile geschnitten, und in mehreren Wassern ausgewaschen; dann eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser abgekocht, und auf ein Sieb gelegt, nach dem Abflusse des Wassers in eine Casserole, die mit Speckblatten belegt ist, gethan, mit Salz und weißem Pfeffer bestaubt, mit Speckblatten bedeckt, und sehr fetter Brühe fingerdick hoch den Kohl überspielend genässet, und so recht langsam mit unten und oben angebrachter Gluth zwey Stunden gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Kohl Stück für Stück auf's Tuch gelegt, damit das Fett abfließe, dann über die im Topfe befindlichen Semmeln (S. die Spargel-Suppe) gethan, und mit drey halben Maß gesalzener kochender etwas braun gefärbter Brühe begossen.

Frühling-Suppe. (Potage Printanière.)

Diese Suppe wird aus den ersten hervorkeimenden Pflanzen gemacht, wovon sie denn auch ihren Nahmen führet. Es werden die kleinsten neuen gelben Rübchen in kleine Oliven-Form, oder auf dünne kurze Stäbchen geschnitten. Eben so viel Schneidspargel, nähmlich eine halbe Maß, zwey Hände voll Petersilienwurzel eben so geschnitten, dieses ohne den Spargel wird mit zwey Maß Brühe genässet und langsam gekocht, nach einer Stunde kommen vier Hände voll abgezupfter Salat, eben so viel geklaubter Sauerrampfer, zwey Hände voll Körbelkraut, eine Hand voll grüne Petersilie, und eine Hand voll zu dünnen Stückchen geschnittene Bury, alles in mehrern Wassern gewaschen. Hierzu, eine halbe Stunde später, kommt der Spargel, der noch eine halbe Stunde kochen muß. Nach Verlauf obiger zwey Stunden, in welchem es zu kochen nicht aufgehört hat, soll alles auf den gehörigen Punct weich seyn. Die Suppe wird nun mit Salz und Muskatnüsse gehörig gewürzt, und über die im Topfe befindlichen Semmeln gegossen. (S. Spargel-Suppe.)

Viele, mit denen ich zu thun hatte, und die sich des bessern Wissens rühmten, verlangten diese köstliche Suppe bedeutend fett und dick mit besagtem Grün und Semmeln. Dann gränzt sie aber zu sehr an die weiterhin vorkommende Soupe à la bonne femme.

Sommer-Suppe. (Potage Juillenne.)

Weil im Sommer die Wurzeln und Kräuter nicht so zart wie im Frühlinge sind, so werden sie zu dieser Suppe vorerst gedünstet und bekommen andere Form.

Die gelben Rüben werden abgeschaben, auf daumen-breite Stücke geschnitten. Diese Stücke auf halben Messerrücken dünne Bänder bis an den Kern, der, minder gut, hiezu nicht verwendet wird, und diese Bänder auf dünne Fäden geschnitten. Eben so die Petersilienwurzel und auch der Sellerie und Bury. Auf eine halbe Maß so geschnittener gelber Rüben kommt eine Viertelmaß Petersilie und eben so viel Sellerie, den gelben Rüben gleich Pury. Dieß wird, nachdem es einige Mahl gewaschen worden ist, in einem halben Pfund rein aufgeworfenen Rindfett eine Stunde lang gedünstet. Hierzu kommen dann vier Hände voll von den Rippchen abgezupfter Haipelsalat, eben so viel abgeklaubter Sauerampfer, zwey Hände voll Körbelkraut; eine Hand voll grüne Petersilie, und eine halbe Maß grüne Erbsen; es wird alles zusammen noch eine halbe Stunde gedünstet, hernach erst mit zwey Maß Brühe genässet und eine Stunde langsam gekocht, das Fett wird bis auf einen kleinen Theil abgenommen, die Suppe leicht mit Salz und concassé gewürzt und über die im Topfe befindlichen Semmeln gegossen. (Siehe Spargel-Suppe.) Farbe und angenehmer Geschmack müssen sie empfehlen.

Gärtner-Suppe. (Potage à la jardinière.)

Ganz so wie die vorhergehende wird diese Suppe behandelt, nur daß alles in großen Stücken ungeziert hineinkommt, und mit ein Paar Haipel Kohl vermehrt wird.

Bauern-Suppe. (Potage à la bonne femme ou à la Paysanne.)

Acht Hände voll abgezupften Salat, eben so viel Sauerampfer, zwey Hände voll Körbelkraut und eine Hand voll grüne Petersilie werden in mehrern Wassern gewaschen und in acht Eßlöffel voll reiner von der Brühe abgenommener Rindfette eine Stunde lang gedünstet, mit Salz, concassé und Muskatnuß gewürzt, mit drey halben Maß Brühe genässet, eine Stunde langsam gekocht und auf den halben Topf voll gebeheter oder getrockneter Semmel gegossen. (S. die Spargel-Suppe.) In einigen Minuten hat die Semmel die Brühe in sich gezogen, und das Ganze wird so dick, daß der Löffel darin stehen bleibt. Das Fett darf nicht abgenommen werden.

Französische Suppe. (Pot au feu).

Ich nenne sie französische Suppe, weil sie in ganz Frankreich angetroffen wird. Die Franzosen heißen sie auch die Bürger-Suppe, vermuthlich weil bey dem Pariser Bürger das ganze Jahr hindurch keine andere auf den Tisch kommt.

Drey Pfund Rindfleisch mit einem kälbernen Knochen werden in zwey und ein halb Maß Wasser zugesetzt, in's Kochen gebracht und abgeschäumt. Während dieser Zeit wird eine große Zwiebel in die Glut geworfen und so lange gebraten, bis die obere Schale verbrannt ist, diese und die zweyte braune Schale werden dann abgenommen, und die Zwiebel nebst einer andern, die mit vier Gewürznelken gespickt ist, hinzu in

den Topf gethan. Hierzu kommen acht bis zehn daumdick und lang geschnittene gelbe Rüben, einige Stücke Petersilienwurzeln, ein halber Kopf Sellerie, und ein auf vier Theile geschnittenes Häuptel Kohl; das Ganze wird etwas gesalzen, der Topf zugedeckt und langsam bis zum völligen Weichwerden gekocht, die Brühe dann sammt Fleisch und den übrigen Ingredienzen über einige Schnitten Semmeln angerichtet. Zu dieser Suppe muß das Fleisch sehr fett genommen, und das Fett nicht oder doch nicht alles abgenommen werden.

Jäger-Suppe. (Potage au chasseur.)

Diese Suppe wird eben so wie die vorhergehende behandelt, nur werden zwey Repphühner und ein Feldkaninchen mit in den Topf gethan und so mit angerichtet.

Herbst-Suppe. (Une brunaise, ou une faubonne.)

Es wird Alles wie zu der Sommer-Suppe genommen, nur daß anstatt fadenweise das Wurzelwerk klein gewürfelt geschnitten wird. Das Ganze aber mit Haselnüssen, kleinen Zwiebelchen vermehrt, und die grünen Erbsen weggelassen werden.

Pohlnische Suppe. (Potage à la polonaise.)

Zwey Pfund Rindfleisch (Rippen unter der Schulter) werden mit ungefähr drey Maß Wasser zugesetzt, abgefaumt und anderthalb Stunden lang gekocht, dann kömmt ein Stück kälberne Schulter sammt Knochen, von ungefähr anderthalb bis zwey Pfund schwer, eine alte Henne und ein Stück Schneidschinken, nebst acht daum-

dick und groß geschnittene gelbe Rüben, vier Stück Petersilienwurzeln, einen Kopf Sellerie und zwey große Häuptel Kohl, jedes Häuptel auf vier Theile geschnitten, hinein, es wird noch einmahl abgefaumt, gesalzen, mit etwas Muskatblüthe und einigen Gewürznelken gewürzt, und anderthalb bis zwey Stunden kochen gelassen. Eine halbe Stunde vor dem gänzlichen Weichwerden, kommen zwey junge schön dressirte Hühnchen hinzu. Es werden ungefähr ein Seitel Gerstengräupchen in einigen warmen Wassern ausgewaschen, in einer Maß fetter Brühe langsam weich gekocht. Das Fleisch wird sammt der alten Henne und den übrigen Ingredienzen auf eine tiefe Schüssel angerichtet, die kleinen Hühnchen schön geschnitten, zierlich über das Übrige gelegt, und mit den Gräupchen bestreuet. Die Brühe wird durch doppelt gelegtes Haartuch in den Topf geseihet und mit drey Eßlöffeln voll feingeschnittenem Kukumernkraut, das mit etwas Butter und Concassé abgearbeitet worden und nun mit der Suppe vermengt ist, beygesetzt.

Olla Potrida. (Als Suppe und als Gericht. Aus dem Spanischen.)

Zwey Pfund Rindfleisch (die Rippen unter der Schulter), nebst einem Pfund Schneidschinken und zwey Zwiebeln, eine jede mit vier Gewürznelken gespickt, werden in vier Maß leichter Brühe zugesetzt, abgefaumt und ungefähr drey Stunden langsam gekocht. Dann kommen zwey Pfund Kalbfleisch, eine alte Henne, ein Paar nett geschnittene gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, ein Kopf Sellerie, und zwey Stück Bury, zwey dressirte Repphühner und ein Hase, beyde letztere Stücke müssen frisch seyn, hin-

zu. Nach einer halben Stunde kommen vier dressirte Tauben und zwey junge kleine Hühnchen. Das Ganze wird ein wenig gesalzen, leicht mit concassé und Muskatblüthe, acht Körner indischem Pfeffer, nebst etwas Zimmet gewürzt, und eine halbe Stunde gekocht. Alle obigen Fleischgattungen werden in eine tiefe Schüssel zierlich angerichtet. Wenn die kräftige Brühe nicht klar wäre, so müßte sie wie die Aspique (S. Abschn. Fleisch-Sulz) geklärt und im Topfe beygesetzt werden. In Spanien werden eine Gattung große Erbsen mitgekocht und über das Fleisch gestreuet.

Oylli-Suppe. (Une oylle.)

Diese kräftige von allen andern sich unterscheidende Suppe wird nur bey lärmenden Unterhaltungen als Erfrischung, im Grunde aber als Stärkung und Anreitzung der Kräfte angetragen. Ein gebratener Kalbsschlegel, ein gebratener Schöpsenschlegel, vier gebratene Kapauner, vier Repphühner und zwey Hasen werden mit zwölf Maß Brühe genässet und in's Kochen gebracht. Ein Pfund Reiß wird mit gekocht, damit die Suppe schleimigt wird, mit concassé, Muskatblüthe und ein wenig fein Zimmet gewürzt, gut zugedeckt, zwey Stunden langsam kochen gelassen, dann wird sie durch ein Haartuch in einen Suppentopf geseihet, und klar in Kaffehbechern servirt.

Das Consommé als Suppe. (Consommé au restaurent).

Ungefähr acht schöne fette Hühner- oder vier fette Gänselebern werden mit einem halben Viertelpfund

Butter auf starkem Feuer geröstet, durch ein Sieb gestrichen, dann mit einer halben Maß Consommé (S. Abschn. Consommé) und acht Eyerdottern abgerühret, mit Salz und concassé gewürzt und durch ein Haartuch gestrichen, dann in eine silberne oder porzellanene Casserole, die mit Butter leicht bestrichen ist, gegossen, und in Dunst (S. Abschn. Dunstbad, 2ter Theil) gekochet. Anderthalb Maß etwas gesalzene Consommé wird siedend in den Suppentopf gegossen und die Casserole beygesetzt, oder auch dieser feine Kuchen mit dem Löffel stückweise ausgestochen, und in das Consommé gegeben. Das Consommé unterscheidet sich von der Brühe durch Kraft und dunklere Farbe.

Consommé mit Schnepfen-Ey. (Consommé aux oeufes de becasse).

Vier gebratene Schnepfen, deren Fleisch sehr fein geschnitten, dann gestoßen und mit einer halben Maß Consommé und acht Eyerdottern durch ein Haartuch getrieben ist, wird in Eyformen, die leicht mit klarer Butter bestrichen sind, gegossen, im Dunst (S. Abschn. Dunstbad, 2ter Th.) gekocht und in das hier zubereitete Consommé in Topf gestürzt. Die Formen in dem kochenden Wasser, werden mit unten und oben gelegter Gluth langsam in Dunst getrieben, und sobald sie gestocket sind, herausgenommen, denn wenn sie einmahl anfangen zu steigen und eine Haube zu machen, so sind sie schon überkocht und topfenähnlich gestockt.

Consommé mit Kapauner-Nocken. (Consommé aux quenelles de volaille.)

Es werden Kapauner-Nocken (S. Abschnitt von Faschen) in gesalzener Brühe abgekocht, dann in einen Suppentopf gelegt, und mit auf zwanzig Nocken drey halbe Maß Consommé, das mit etwas Salz und Concassé gehoben worden ist, begossen. Daß das Consommé siedend seyn soll, darf wohl nicht erinnert werden. Auch die Nocken dürfen nicht so groß als zum sonstigen Gebrauche gehalten werden. Sowohl die Nocken als das Consommé müssen sehr rein erscheinen.

Consommé mit Trüffeln. (Consommé aux truffes.)

Zwey Pfund Trüffeln, je frischer je besser (S. Abschn. v. d. Trüffeln), werden abgeschälet, auf messerrückendünne Blättchen geschnitten und in einem Viertelpfund frischer Butter mit etwas Salz und Concassé, einem Lorberblatt und einem Gliedchen Knoblauch eine Viertelstunde auf mittelmäßig starker Gluth gedünstet, der Knoblauch und das Lorberblatt dann weggenommen. Drey halbe Maß kochenden Consommé werden so darüber gegossen und nachdem, rein abgefettet, in den Topf gethan. Vermöge der zu starken Erhitzung des Geblütes, das dieses köstliche Gericht verursacht, wird dasselbe etwas selten und zwar nur bey gewissen Gelegenheiten aufgetischt.

Consommé à la Montgellas.

Eine Viertelmaß auf kleine verschrobene Vierecke geschnittener Trüffeln, mit eben so viel und eben so ge-

schnittenen Champignon, werden in einem Viertelpfund Butter, mit etwas Salz und Concassé, fünf Minuten lang gedünstet. Eine Viertelmaß so geschnittener gebratener Kapaunerbrüste, eben so viel Repphühnerbrüste, ohne aller Haut und Masern, wieder so viel Gänseleber und so viel und auch so geschnittene Kapauner-Nocken, werden eine Weile behutsam mit den Trüffeln gedünstet, dann mit kochendem Consommé begossen, und so in den Suppentopf gethan. Die aufschwimmende Butter wird herunter genommen und das Ganze, mit Salz und Concassé gehoben, aufgetischt.

Diese Suppe verlangt viel und sehr nette Arbeit, keines von dem langgespitzten Viereck darf größer als das andere seyn, keine Zerquetschung unter währendem Schwürgen geschehen, damit, wenn das Consommé darüber kommt, es noch vollkommen rein und klar bleibt. Auch sollte keines der besagten Ingredienzen weggelassen werden, weil ein jedes nach seiner Maßgabe wirkt und das Ganze zu einer Vollkommenheit des feinsten Geschmackes bildet.

Französische Garbur. (Une croute au pot.)

Zu diesen und allen folgenden Garburen wäre es besser, wenn besonders ein Topf mit Fleisch zugesetzet würde, um ein reines schmackhaftes Fett zu bekommen.

Vier Pfund Rindfleisch, zwey Pfund Kalbfleisch und zwey alte Hühner werden mit vier Maß Wasser zugesetzt, bis zum Klarwerden abgeschäumet, ein halb Pfund Mark hinzu gethan, dann mit zwey gelben Rüben, Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie, einem Haipl Kohl belegt, mit etwas Salz, Muscatblüthe und vier

Gewürznelken gewürzt, zugedeckt, und so drey bis vier Stunden ruhig und langsam kochen gelassen. Es werden ungefähr drey Maß abgeriebener Semmelrinde, die auf dünne Schnitten geschnitten und gelb getrocknet werden, und in eine tiefe, mit Butter bestrichene, Silberschüssel oder Casserole ordentlich gelegt, und unter mehrmaligem Absetzen mit einem Maß der besagten Brühe nebst allem Fette, welches zusammen mit Salz und Concassé stärker als die übrigen Suppen gehoben werden muß, begossen, dann in einem mittelmäßig heißen Ofen eine Stunde lang gebacken. Die übrige Brühe wird rein geseihet, gesalzen, mit brauner Brühe etwas gefärbt, im Topfe aufgetischt und die gebackene Semmel beygesetzt.

Brot-Suppe. (Soupe au pain à l'Allemande.)

Es wird einen Finger hoch dünn blätterig geschnittenes, gelb getrocknetes Rockenbrot über eine tiefe Schüssel gelegt, eben so hoch mit guter recht fetter Brühe (S. Abschn. v. d. Brühen) begossen, mit daumlangen abgedrehten, schnell gebratenen Bratwürsten belegt, wieder fingerhoch mit dem Brote bestreut und wieder mit Salz und Concassé stark gehobener Brühe begossen; über dieß Bette von Brot werden frische Eyer behutsam aufgeschlagen, so daß das Eyweiß um den Dotter bleibt; es wird noch einmal mit Brot bestreuet, drey Minuten lang in den heißen Ofen gestellt und dann mit der übrigen fetten Brühe, in welche ein halber Eßlöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie, und ein Eßlöffel voll fein geschnittener Schnittling *) und junge grüne Schalot-

*) Der Schnittlauch (oder Schnittling) wächst in der

ten kommen, kochend heiß daumhoch übergossen und so aufgetischt.

Italienische Garbur. (Garbur à l'Italienne.)

Zu dieser wie zu den vorhergehenden und folgenden Suppen gehören tiefe Silberschüsseln, in Ermangelung dieser können aber Silbercasserolen genommen werden. Es wird ein Topf Brühe zugesetzt, wie zu der französischen Garbur (S. franz. Garbur). Wenn diese Brühe bereitet ist, werden zwey Pfund gekochtes Kaiserfleisch, zwey Pfund Bratwürste schnell abgebraten, ein Pfund Parmesankäse und ein Pfund Groyerkäse und so viel als alles dieses, Rockenbrot auf daumbreite dünne Blättchen geschnitten. Die Schüssel wird dann leicht mit Butter bestrichen, mit Brot bestreuet, mit den Bratwürsten auf daumgroße Stückchen geschnitten, belegt, mit Brot wieder bestreuet, mit dem Käse bedeckt, dann wieder Brot, Kaiserfleisch, und so fort bis die Schüssel voll

---

Schweiz und einigen andern Gegenden von Europa wild. Er gehört zur vierten Familie, und hat runde, pfriemenfadenförmige, röhrige Blätter, welche so lang sind, wie der Blüthenstängel. Sie bleiben den Winter über grün, und wenn man sie abschneidet, kommen sie immer wieder mit neuer Kraft hervor, daher der Nahme Schnittlauch. Das Gewächs dauert vier bis fünf Jahre an einer Stelle. Wenn man es alsdann heraus nimmt, die Wurzeln zertheilt und sie an einen andern Ort hinsetzt, so verjüngt es sich, und steht wieder so lange. Dieß Zertheilen der Wurzeln ist auch die beste Art der Fortpflanzung, denn die durch den Samen ist langweilig. Will man sie recht gut haben, so muß das Gewächs alle zwey Jahre auf die vorbesagte Weise umgepflanzt werden.

oder aller Vorrath hinein gethan worden ist. Nach einem jeden Belege wird es leicht mit Salz und Concassé bestäubt, dann mit ungefähr einer Maß Brühe mit alle dem Fette, das sich auf der Oberfläche des Topfes gesammelt hat, und die stark mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gewürzt worden ist, begossen, und in mittelmäßig heißem Ofen eine Stunde langsam gebacken. Die übrige Brühe wird in einen Topf geseihet, gehörig gewürzt und besonders beygesetzt.

Kohl-Garbur. (Garbur aux Choux.)

Wird eben so wie die vorhergehende behandelt, statt der Bratwürste und Käse wird Kohl mit dem Brote wechselsweise geleget, mit fetter Brühe begossen und gebacken, die Brühe wird besonders beygesetzt. Vorher aber wird der Kohl hierzu in Wasser eine halbe Stunde lang abgekocht, dann in eine Casserole, die mit Speckplatten gefüttert ist, gethan, mit andern Speckplatten belegt, mit Salz und Pfeffer gewürztet fetter Brühe genäßt und mit Gluth von unten und oben langsam gedämpft.

Garbur von Salat. (Garbur aux laitues.)

Der abgeklaubte sehr rein gewaschene Salat wird über die Quere fingerbreit überschnitten, und zwölf gepreßte Hände voll mit einem halben Pfund frischer Butter sehr langsam ganz weich gedünstet; übrigens so verfahren, wie mit der französischen Garbur (S. franz. Garbur). Es wird nähmlich einen halben Finger hoch Semmelrinde, dann eben so hoch Salat und wieder Semmelrinde gelegt, und dieses so fort, bis die Schüs-

sel voll ist, dann wird es mit fetter Brühe begossen und im Ofen gebacken. Die übrige Brühe wird besonders bey: gesetzt. Daß die Brühe schmackhaft und krystallklar seyn muß, ist schon früher gesagt worden.

Garbur von Bury *). (Garbur aux Poirreaux.)

Es werden ungefähr dreyßig daumdicke Bury von den gröbsten Schalen abgeschälet, rein ausgewaschen, auf halben Finger dicke Scheibchen, so weit sie weiß oder weißgelb sind, geschnitten, dann in eine mit Speck gefütterte Casserole gethan, mit Speck bedeckt, und mit fetter Brühe, die mit Salz und Concasse stark gewürzt ist, genässet und langsam ganz weich gedämpft. Übrigens wird ganz so wie mit der französischen Garbur verfahren. Einen Finger hoch Semmelrinde und einen Finger hoch Bury in die mit Butter bestrichene Schüssel gethan (S. franz. Garbur), dann mit fetter Suppe begossen und im Ofen gebacken. Die übrige Suppe wird in einem Topfe besonders beygesetzt.

*) Bury (Poirreau). Ein ursprünglich ausländisches Gewächs, dessen Same größten Theils aus Italien zu uns gebracht wird. Der Zwiebel ist klein, die Blätter aber sind sehr groß. Der Geschmack gelinder und feiner als jener der Gartenzwiebel.
Eine Abart von dem Bury ist der Perllauch, welcher wegen seines angenehmen Geschmackes noch höher als jener geschätzt wird. Er entstehet aus den Nebenschößlingen des Bury, die als junge Pflanzen hervor wachsen.

Garbur von Kartoffeln. (Garbur des pommes de terres.)

Die Kartoffeln werden roh geschälet, blattweiß geschnitten, mit Salz bestäubt, und in geklärte Butter über starkem Feuer gelb gebacken, sodann wie bey den vorhergehenden eine Reihe Semmelrinde und eine Reihe Kartoffeln gelegt, mit fetter gut gewürzter Brühe begossen und gebacken. Die übrige klare Brühe wird im Suppentopfe besonders beygesetzt.

Garbur von Wurzeln. (Garbur à la vilroi.)

Eine Maß auf dünne Blättchen geschnittene Goldrübchen werden in einem halben Pfund Butter, oder so viel reinem guten vom Topfe abgenommenen Fette gedünstet. Nach einer halben Stunde kommen eine halbe Maß so geschnittener Petersilienwurzeln und Sellerie, und nach einer zweyten halben Stunde eine Maß Kohlrüben und eine halbe Maß Bury, gleich den gelben Rübchen auf dünne Scheibchen geschnitten, hinzu. Alles zusammen wird nun noch eine Stunde gedünstet, dann aber wie bey den vorhergehenden verfahren, nähmlich Finger hoch die mit Butter bestrichene Schüssel mit klein blätterig geschnittener Semmelrinde bestreuet, eben so hoch mit den gedünsteten Wurzeln begossen und so fort, bis alles wechselsweise aufgegangen ist, dann wird es mit fetter gewürzter Brühe genässet, und ungefähr eine Stunde lang in mittelmäßig starkem Ofen gebacken. Die übrige klare kräftige Brühe wird besonders beygesetzt.

Garbur von Kastanien *). (Garbur aux Marons.)

Die Kastanien werden in die Schale eingeschnitten und langsam gebraten, bis die Schale aufspringt, dann abgeschälet, und auch die feine untere braune Schuppe abgenommen; sie werden dann auf Blätter geschnitten, in einer Casserole mit reinem Fette eine halbe Stunde gedünstet, gewürzt und wieder wie die vorhergehenden auf eine mit Butter bestrichene Schüssel mit Brot schichtweise angehäuft. Es wird nähmlich eine fingerhohe Reihe blätterig geschnittenes Rockenbrot, dann einen Finger hoch Kastanien gelegt und dieß so oft wiederholt, bis die Schüssel voll ist; wird ferner mit fetter gehörig gesalzener Brühe wie zu der französischen Garbur (S. franz. Garbur) begossen und gebacken. Die übrige Brühe wird beygesetzt.

Profitrol-Suppe (faschierte Semmel-Suppe). (Soupe au profitrol.)

Es werden daumlange und dicke Semmelwürfchen an der Oberfläche rund herum eingeschnitten und

*) Die Kastanien, oder Maronen, werden uns am häufigsten aus Italien zugeschickt. Jene von der Größe wälscher Nüsse, von dunkelbrauner und dennoch heller Farbe, sind die besten. Ihr Geschmack ist gelinde süß, ihr Fleisch fein mehlig; so wie die Gattungen, weniger veredelt, sich der ganz wilden nähern, so nimmt die liebliche Süße ab, und eine wilde Herbe macht sie am Ende ungenießbar. Man beschuldigt sie noch einer Unverdaulichkeit, obgleich ein Theil der Einwohner Italiens, Frankreichs und der Schweitz fast ganz allein davon leben. Der höhern Küche biethen sie indessen einen willkommenen Wechsel.

im Schmalz gebacken, dann ausgeholscht, mit feinem Fasch (S. Abschnitt von Faschen) gefüllet, auf einen mit Butter bestrichenen Plafond gelegt und im Ofen eine Weile gebacken, dann in den Topf gethan, mit brauner Kalbsbrühe (S. Abschn. von Brühen), die gehörig gewürzt und kräftig ist, begossen, und sogleich aufgetischt, damit die Semmel von der Brühe nicht zu viel geweicht wird.

Suppe mit Schlickkrapfeln. (Soupe aux raviolcs.)

Zwey lämmerne Bäuschel, die in gesalzenem Wasser weich gekocht, und in diesem ihren Sude erkaltet sind, werden ohne allen Knorpel oder Masern sehr fein zusammen geschnitten, mit Salz, Concassé, Muskatnuß und einem Eßlöffel voll fein geschnittener Petersilie gewürzt und in ungefähr einem Viertelpfund Butter eine halbe Stunde langsam geröstet, mit drey Eyerdottern gebunden, und kalt gestellt. Dieses Gehäcke wird dann in feinen Nudelteig (S. Abschn. vom Nudelteig, 2. Thl.), in wie Eyerdotter großen Häufchen gelegt, herum mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit dem Teig überbogen, rund herum niedergedrückt und mit einem runden Ausstecher halb rund ausgestochen. Diese Krapfel werden in ungefähr drey Maß gehörig gewürzter Brühe (S. Abschn. von Brühen), wenn selbe kocht, gethan, eine Viertelstunde zugedeckt, langsam kochen gelassen, dann, ohne sie erst lange in der Brühe weichen zu lassen, aufgetischt.

Suppe mit Markknödel. (Soupe aux quenelles à la moëlle.)

Drey Viertelpfund Mark wird klein gewürfelt geschnitten und mit einer Maß eben so gewürfelt klein geschnittenen Semmeln in eine irdene Schüssel gethan, mit etwas Salz, Concassé und Muskatblüthe gewürzt; es werden sechs ganze Eyer darauf geschlagen und gut durch einander gemengt. Dieser Teig wird dann an einem kühlen Orte eine Stunde lang stehen gelassen. Nachdem diese Masse angezogen hat, und etwas fest geworden ist, so werden daraus in ungefähr zwey Maß Brühe, die langsam kocht, halb eygroße Knödel eingelegt, zugedeckt und zehn Minuten langsam gekocht, dann gehörig gewürzt und behutsam in den Topf gegossen. Diese und einige folgende Suppen leiden gut die Würze der Muskatblüthe *).

---

*) Der gemeine Muskaten-Nußbaum wird vornehmlich auf der Insel Banda angebauet. Er ist in Ansehung der Größe und des Wuchses einem Birnbaume ähnlich, trägt weiße, glockenförmige Blüthen und runde Steinfrüchte, wie Aprikosen. Die Blätter sind elliptisch, am Rande völlig ganz, oben glatt und dunkelgrün, unten vollhärig und aschgraulich. Das Fleisch, welches den Stein oder die Nuß umgibt, ist röthlich, saftig, einen Finger dick und von herbem Geschmacke. Zunächst an der harten Schale sitzt ein netzartiges Gewebe, wie bey unsern wälschen Nüssen, welches im Handel uneigentlich Muskatenblüthe genannt wird. Unter der dünnen, holzigen Schale befindet sich endlich der Kern, bekannt unter dem Nahmen Muskatennuß. Sie geben eine sehr angenehme Würze; häufig gebraucht, haben sie die Wirkung des Mohnsaftes.

Suppe mit Semmelknödeln. (Soupe aux quenelles de pain blanc.)

Ganz so wie die vorhergehende wird diese Suppe behandelt; anstatt des Marks kommt ein halb Pfund Butter, die mit den Eyern abgetrieben wird, ungefähr eine Maß gewürfelt geschnittene Semmeln darein gemengt, ein wenig gesalzen, einige Zeit stehen gelassen, und dann dottergroß in zwey Maß gesalzener Brühe eingekocht und eine Viertelstunde lang kochen lassen.

Suppe mit Nocken. (Soupe aux nockel.)

In ein halb Pfund flaumig abgetriebene Butter werden nach und nach sechs ganze Eyer verrührt, und ein halb Pfund des feinsten Mehls vermengt, gesalzen und eine halbe Stunde an einem kalten Orte stehen gelassen, dann in zwey Maß Brühe, die leicht kocht, mit einem Eßlöffel behutsam eingelegt, zugedeckt und eine Viertelstunde langsam gekocht. Sollten die Nocken, wie es oft geschieht, wenn das Mehl nachläßt, zu dünne seyn, so wird gerade so viel Mehl nachgegeben, bis sie auflaufend leicht und körnig werden. Im entgegengesetzten Falle kommt noch ein Ey oder etwas Butter hinzu.

Suppe mit Nudeln. (Soupe aux noules.)

Aus dem Nudelteig (S. 2. Theil) werden papierdünne Platten ausgewalket. Wenn sie ein wenig übertrocknet sind, werden sie zusammen gerollet, auf zwirnfeine Fäden geschnitten, in eine langsam kochende Brühe eingekocht, zugedecket, und fünf Minuten lang kochen gelassen. Wenn bey dem Auswalken kein Mehl darauf ge-

stäubt ist, so bleibt die Suppe klar, und die Nudeln gelb, und so wird diese Suppe von schöner Farbe und lieblicher Würze aufgetischt.

Suppe mit Fleckeln. (Soupe de pât allemande.)

Vom Nudelteig (S. zweyten Theil) werden papierdünne Blätter ausgewalkt auf linsenkleine Fleckchen geschnitten, und den vorhergehenden ähnlich in die kochende Brühe eingekocht.

Suppe mit Eingeträufeltem. (Soupe filée.)

In sechs aufgeschlagene Eyer wird so viel Mehl während des Aufschlagen vermengt, bis es einen Teig macht, der spagatdick sich vom Löffel spinnt, dann in zwey Maß Brühe, die langsam kocht, eingetropft, oder noch besser hineingesponnen. Im ersten Augenblick fallen die gesponnenen Fäden zu Boden, steigen aber sogleich wieder an die Oberfläche, und wenn diese voll ist, so wird es mit einem Seihlöffel abgenommen, in den Suppentopf gethan, und das übrige eingekocht. Leicht mit Salz Concassé und Muskatblühe gewürzt, und so angerichtet. Dieser Eyerteig mit frischen Eyern und dem feinsten Mehl bereitet, gibt eine recht angenehme Mehlspeise, die, weil es nur von einer Kleinigkeit abhängt, welche leicht übersehen werden kann, selten gelungen auf den Tisch kommt; und diese Kleinigkeit ist das genaue Verhältniß des Mehles zu den Eyern.

Suppe mit Hafernudeln. (Soupe aux vermicelles.)

Da die Hafernudeln (Vermicelles) in unsern Ländern gar zu selten frisch, ohne einen Gewölbgeruch zu

haben sind, und selbst frisch einen gewissen Mehlgeschmack haben, so müssen sie erst ein Viertelpfund in zwey Maß gesalzener Brühe eine Minute lang abgekocht, dann abgeseihet und in zwey Maß andere kochende, angenehm gewürzte Brühe gethan werden, dann eine Weile kochend heiß stehen bleiben, damit sie anschwellen. Zur Garnirung der durchgeschlagenen Suppen wird ein Viertelpfund Hafernudeln in einer Maß Brühe eingekocht, eine Weile stehen gelassen, und erst abgeseihet, und so verhält es sich mit allen Gattungen der bekannten italienischen Teige.

Suppe mit Leberknödeln. (Soupe aux quenelles de foie.)

Die Gänselebern sind die vorzüglichsten. In Ermangelung dieser werden auch sogar Kalbslebern genommen. Ein Pfund dieser Leber wird mit dem Messer von allen Fasern abgeschabt, dann durch ein Sieb durchgestrichen. Es wird ein halb Pfund Butter in einer irdenen Schüssel abgetrieben, mit der Leber, zwey Eyern und der Hälfte geriebener weißer Semmeln nebst Salz und Concassé vermengt, auf kaltem Orte stehen gelassen, dann halb eygroß in zwey Maß langsam kochende Brühe eingelegt, und eine Viertelstunde kochen gelassen, und so kochend heiß aufgetischt; sie muß den Markknödeln gleich aufschwellen, körnicht und dennoch zitternd leicht flaumig seyn.

Suppe mit Leberpfanzel. (Soupe garni de pain de foie.)

Es wird ein halb Pfund Butter mit sechs Eyerdottern langsam und flaumig abgetrieben, mit einem halben Pfund rapirter und durch ein Sieb durchgestriche-

ner Leber, nebst eben so viel geriebenen weißen Semmelbröseln verrühret, und mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt; die Eyerklar wird zu Schaum geschlagen, und mit der Masse vermenget. Es wird dann in eine flache Casserole, in welcher ein halb eygroßes Stück Schmalz bis zum Schwarzwerden heiß gemacht worden ist, gegossen, und langsam gebacken. Bey dem Anrichten wird es aus der Casserole umgestürzt, lang gewürfelt geschnitten und in den Suppentopf gethan, und mit zwey Maß kochender angenehm gewürzter Brühe begossen.

Suppe mit Mehlpfanzel. (Soupe au soufli de farine.)

Ein halbes Pfund Butter wird mit sechs Eyerdottern nach und nach flaumig abgetrieben, und mit acht Loth Mehl verrührt. Die Eyerklar wird zu Schnee geschlagen, und mit dem Übrigen leicht vermengt, dann in eine flache Casserole in welcher ein eygroßes Stück Schmalz bis zum starken Rauchen erhitzt worden ist, gegossen, und langsam gebacken, dann auf gespitzte kleine Vierecke geschnitten, in den Suppentopf gethan, und mit zwey Maß angenehm gewürzter kochender Brühe übergossen.

Suppe mit Kohlpfanzel. (Soupe au pain de choux.)

Vier starke Haipel Kohl werden auf vier Theile durchgeschnitten, in gesalzenem Wasser weich gekocht; nach dem Auskühlen aus dem ersten Wasser ausgedrückt und fein geschnitten, dann in einem halben Pfund Butter, und der Hälfte reinem Fett eine Stunde lang gedünstet, mit Salz und stark mit Concassé gewürzt, endlich durch ein Sieb geschlagen, in einer irde-

nen Schüssel mit acht Eyerdottern abgetrieben; die Eyerklar zu Schnee geschlogen, hierin vermengt, und wie die Vorhergehenden gebacken, sonach auf Stückchen geschnitten, in den Topf gethan, und mit zwey Maß angenehm gewürzter Brühe überschüttet.

Junge Gans-Suppe. (Soupe d'abatie d'oix.)

Die junge Gans, das ist, der Hals, die Flügel, die Füße, der Magen und die Leber wird auf Stücke zerschnitten, diese werden in warmem Wasser über dem Feuer mit der Hand bewegt und gedrückt, damit das darin gestockte Blut heraus kommt; wenn das Wasser zu heiß wird, so kann man es mit einem Kochlöffel herumrühren, bis es endlich kocht; hernach wird das Wasser abgeseihet und kaltes darauf gethan, damit man ein jedes Stück noch einmahl rein abputzen kann. Für zwey junge Gänse wird ein halb Pfund Butter in einer Casserole zerlassen, mit zwey Eßlöffel voll des feinsten Mehls bestäubt, und langsam dunkelgelb geröstet, dann mit zwey Maß leichter Brühe genässet, und genau abgerührt, die junge Gans wird hineingethan, mit einer spanischen Zwiebel, zwey Petersilienwurzeln und einer gelben Rübe belegt, mit Salz, Concassé und Muskatblüthe gewürzt und so zwey Stunden langsam gekocht, das Fett wird abgenommen, die Gans herausgeklaubet, in den Suppentopf, in welchem zwey Hände voll feinblätterig geschnittene und getrocknete Semmel sind, gethan, und die Suppe, angenehm gewürzt, durch ein Haartuch darüber geseihet. Sie soll eine goldgelbe Farbe haben. In Ermangelung dessen wird etwas braune Brü-

he zu Hülfe genommen, etwas fein geschnittener Majoran wird als Würze darüber gestäubt.

Semmel-Suppe. (Soupe au pain.)

Auf messerrückendünne, in runden Scheibchen geschnittene Semmelrinden werden im Ofen oder einem Roste über der Gluth goldgelb gebähet, in einen Suppentopf gethan, mit kochend heißer, gehörig gesalzener etwas fetter Brühe begossen, zugedeckt, und so zehn Minuten lang stehen gelassen, damit die Semmeln die Brühe in sich ziehen, alsdann erst mit der übrigen hierzu gehörigen Brühe überschüttet.

Suppe mit Reiß *). (Soupe au ris.)

Da der Reiß aus warmen Ländern zu uns kommt, so können wir ihn selten ohne Gewölbgeruch, Staub

*) Der Reiß ist der wichtigste Gegenstand des Feldbaues in einem großen Theile von Asien, und das vornehmste, ja fast einzige Nahrungsmittel für Millionen Menschen. Das ursprüngliche Vaterland soll Äthiopien seyn; indessen bauet man ihn jetzt in allen warmen Ländern der vier Erdtheile, und seine Cultur erstreckt sich wahrscheinlich weiter, als die des Rockens oder des Weitzens.

Es gibt nur eine Gattung dieses Geschlechtes, den gemeinen Reiß, aber zwey Hauptspielarten, den Bergreiß und den Sumpfreiß, deren jede wieder mehrere Sorten begreift. Der Bergreiß wird viel höher geschätzt, als der Sumpfreiß; denn er hat weißere, schmackhaftere und härtere Körner, welche sich länger aufbewahren lassen, allein er ist weniger ergiebig, und wird deßhalb auch nicht so stark angebaut. In Süd-Europa wird der Reiß ziemlich stark gebauet, und im Mayländischen geräth er ganz vortrefflich. Seitdem man sich

und veralteten Geschmack bekommen. Diesem vorzubeugen muß er in mehreren warmen Wassern rein ausgewaschen werden. Ein halb Pfund von diesem gewaschenen Reiß wird mit ungefähr anderthalb Maß Brühe genässet, und langsam ohne Umrühren weich gekocht. Bey dem Anrichten wird, bis zur gehörigen Verdünnung, klare, angenehm gewürzte braune Kalbsbrühe nachgegossen. (S. Abschn. Kalbsbrühe.)

Zu den durchgeschlagenen Suppen wird der Reiß ohne alle Zerquetschung und ohne Beymischung brauner Brühe nur weiß genommen.

Vorzüglicher ist es, wenn man ein halb Pfund Reiß mit einer Maß ungefärbter Brühe aufsetzt, ein wenig salzt, und langsam weich kocht. Die Brühe zieht sich ganz in den Reiß, der dann weiß und ganz bleibt. Zwey Maß gewürzte und leicht gefärbte Brühe werden in den Topf gegossen, und der Reiß hinein gethan, der dann ganz bleibt und die klare Brühe nicht trübt.

Reiß-Schleim. (Crème au ris.)

Der Reiß wird dem vorhergehenden gleich in einer Brühe gekocht, dann mit einer Maß kochender mit Muskatblüthe nur wenig gewürzter Hühnerbrühe (S. Hüh-

---

aber in Amerika mit so vielem Fleiße und gutem Erfolge auf den Reißbau gelegt hat, daß man dieses Produkt dort wohlfeiler verkaufen kann, als hier, ziehen Deutschland und das nördliche Europa diese Waare fast ganz allein aus Amerika, insbesondere aus Carolina. Der schönste Reiß ist freylich der japanische, welcher aus kleinen weißen Körnern besteht; aber er wird selten nach Europa gebracht.

nerbrühe) begossen, mit der Schneeruthe abgeschlagen und durch ein Haartuch geseihet.

Gersten-Schleim. (Crème d'orge.)

Eine halbe Maß reiner frischer Gerstengräupchen werden mit einem Pfund Rind-, zwey Pfund Kalbfleisch und einer alten Henne gekocht; das Rindfleisch wird nähmlich in einem Topfe mit vier Maß Wasser zugesetzt, in's Kochen gebracht, dann die alte Henne und Kalbfleisch hinzu gethan, und bis zum Klarwerden abgeschäumt. Wenn dieß geschehen ist, so kommen erst die Gräupchen nebst einer Petersilienwurzel, einer gelben Rübe, einem halben Kopf Sellerie, etwas Salz, Concassé und Muskatblüthe hinzu. Es wird zugedeckt und drey bis vier Stunden langsam gekocht. Das Fleisch wird dann herausgenommen, die Gräupchen mit einer Schneeruthe abgeschlagen, und durch ein Haartuch geseihet. Beym Serviren werden Limonien mit präsentirt.

Fasten-Gerstenschleim kommt unter den Fastensuppen, so auch die Panadeln vor.

Vierter Abschnitt.

Fasten-Suppen.

Fasten-Consommé mit Aal. (Consommé maigre à l'anguille.) (S. Abschn. v. Aal.)

Es gibt mehrere Arten dem Aale die Haut abzunehmen. Einige schneiden sie bey dem Kopfe rund her-

um auf, lösen behutsam so viel ab, daß sie selbe überlegen und endlich mühsam abziehen können. Dann bleibt noch eine feine maserige Haut über dem Fette, die nicht losgemacht werden kann.

Andere werfen den Aal in das Feuer, drehen ihn von allen Seiten, damit das Feuer überall hinspielen kann, und so bis die Haut eine Kruste macht, dann fahren sie mit einem groben Tuche vom Kopfe abwärts, und die Haut sammt dem immer widerstehenden Fette schiebt sich hinunter und der reine Fisch liegt da.

Zu der vorstehenden Suppe wird ein ungefähr zwey Pfund schwerer so abgebratener Aal ausgelöset, das Fleisch nähmlich behutsam ohne den Rücken und Rippengräten herunter genommen, dann fingerdünn schief über geschnitten, damit es langrunde Blättchen bilde, rein zugestutzt und in einer Fastenpresse oder Sauerbrühe (S. Abschn. Sauerbrühe) weich gekocht; dann auf einem reinen Tuche abgetrocknet, in den Suppentopf mit drey halben siedheißen, mit Salz, Neugewürz *), Con-

---

*) Neu-Gewürz, (englisch Gewürz, jamaika'scher Pfeffer, Nelkenpfeffer, Wunderpfeffer) sind die grün gepflückten Beeren der Gewürz-Myrthe, die in Ostindien, vorzüglich aber in Jamaika einheimisch ist, und daselbst sorgfältig angepflanzt wird. Die Beeren werden unter öfterem Umwenden an der Sonne getrocknet, woher sie ihre braune Farbe erhalten. So wie man sie hier kauft, sind sie gemeiniglich etwas größer, als schwarze Pfefferkörner, theils rund, theils länglich und mit einem Nabel versehen. In ihnen vereinigt sich der Geschmack der Gewürznelken, des Zimmets und der Muskatnüsse, daher man ihnen auch den Nahmen Allerley-Würze gegeben hat. Es soll nicht so hitzig seyn, wie das andere gemeine Gewürz, und wird in dieser Hinsicht empfohlen.

cassé und Muskatblüthe angenehm gewürzten Fasten-Consommé (S. Abschn. Fasten-Consommé) begossen und so aufgetischt. Da die Fastenbrühen keine eigenthümliche Kraft besitzen, indem die Fischgallerte geschmacklos, und, stark angehäuft, selbst widrig schmeckend wird, so muß man, um dem Geschmacklosen vorzubeugen, mit mancher Würze zu Hülfe kommen, hiezu ist das Neugewürz besonders zu empfehlen.

Fasten-Consommé mit Schillnocken. (Consommé maigre aux quenelles de merlan.

Wird so wie die vorhergehende Suppe behandelt. Die Schillnocken (S. Abschnitt vom Fisch) werden nach dem Abkochen in gesalzenem Wasser auf ein reines Tuch gelegt, dann in den Suppentopf gethan, und auf zwanzig Nocken mit wenigstens zwey Maß kochendem Fasten-Consommé (S. Abschn. Fasten-Consommé) welches angenehm gewürzt ist, genässet.

Schildkröten-Suppe. (Un Potage de tortue.)

Vier mittelgroße Schildkröten, denen die Köpfe und Füße abgehauen worden sind, kommen eine Stunde lang in lauliches Wasser, damit das Blut herausfließen und alles Unreine ihrer Schilde sich ablösen kann. Hernach werden sie so lange gekochet, bis sich die grüne Haut zwischen ihren Schildern los machen läßt, welches behutsam geschehen muß. Wenn sie nun ganz rein geputzt sind, so kommen sie sammt ihren Schildern in eine angemessene Casserole, die mit zerlassener Butter, drey spanischen Zwiebeln, drey gelben Rüben, einem Kopf Sellerie und zwey Petersilienwurzeln, alles blattweise

geschnitten, belegt ist. Die Casserole wird zugedeckt, und das Ganze ungefähr eine Stunde langsam gedünstet, (es muß leicht braun am Boden angelegt seyn) sonach wird es mit ungefähr drey Maß Wasser genässet und langsam gekocht. Sobald sich die Schilde ablösen lassen, so werden die Schildkröten herausgenommen, die Schilde abgelöst, und das Fleisch in gefällige Stückchen nett zugeschnitten. (Das Zerschneiden geschieht wie bey einem Huhn.) Die Brühe wird dann darüber geseihet, mit zwey Lorberblättern, Salz, Muskatblüthe und acht Körnern rothen Pfeffer gewürzt, und noch eine Weile langsam gekocht. Bey dem Anrichten werden die Schildkröten in den Suppentopf gethan, eben so viel klein gemachte Schillnucken (S. Abschn. v. Fasch.) hinzu gelegt, das Consommé mit zwey Kaffehlöffeln voll Curcuma *) gewürzt, und durch ein Seihtuch darüber geseihet. Soll aber das Consommé nicht klar genug seyn, so müßte man es wie die Aspique klären. (S. Abschn. v. Brühen.)

Fasten-Consommé mit geschwungenen Forellenschnitten. (Consommé maigre aux filets des truites.)

Es werden ungefähr 24 Forellenschnitten (S. Abschn. v. Forellen.) geschwungen und in den Suppentopf auf eben so viel faschirte Semmelschnitten gethan, dann

---

*) Die Curcuma. Unter diesem Nahmen kommt im Handel eine Wurzel vor, welche hauptsächlich zur Färberey gebraucht wird. Sie heißt auch indischer Saffran. In Ostindien, ihrem Vaterlande, wird sie mannigfaltig gebraucht, unter andern als Gewürz an Speisen.

mit angenehm gewürztem und kochendem Fasten-Consomme aufgegossen.

Die Semmel wird folgender Maßen vorbereitet: Abgeschabene Semmelrinde wird auf runde Scheiben geschnitten, mit feinem Fasch (S. Abschn. v. feinen Fasch.) bestrichen, auf einen Deckel, welcher mit Butter stark bestrichen ist, geleget, und im Ofen leicht gebacken.

Fasten-Kräuter-Suppe, auch Gesundheits-Suppe. (Soupe aux fines herbes.)

Acht Eßlöffel voll fein geschnittenen Sauerampfer, vier Löffel ebenfalls fein geschnittenes Körbelkraut, zwey Löffel grüne Petersilie, ein Löffel grüner Sellerie und acht Löffel voll fein geschnittener Häuptel-Salat werden mit einem halben Pfund frischer Butter eine Stunde lang an stiller Gluth langsam gedünstet, mit Salz, Muskatnuß und Concassé gewürzt, mit zwey ein halb Maß kochendem Wasser genässet und eine halbe Stunde lang gekocht, dann gehörig gewürzt, und über gelb getrocknete Semmelschnitten in den Topf gegossen.

Abgegossene Kräuter-Suppe. (Soupe santé maigre lier.)

Die vorhergehende Suppe wird bey dem Anrichten mit einer Lieson von acht Eyerdottern gebunden und über die Semmelschnitten gegossen.

Diese und die übrigen Kräutersuppen fordern keine sehr kräftige Brühe, sondern angenehme Würze und reines Fett, das den Kräutern sehr zu Statten kommt.

Fasten-Frühlings-Suppe. (Une printanière maigre.)

Eben so wie die Fleisch-Frühlings-Suppe: (S. Abschn. v. Suppen) Anstatt Fett dort, kömmt hier Butter; anstatt Fleisch-eine Fastenbrühe (S. Fastenbrühe) und so alle grünen Suppen, als Sommer-Suppe, Herbst-Suppe, Bauern-Suppe u. dgl.

Zwiebel-Suppe. (Soupe à l'oignon.)

Sechs bis acht spanische Zwiebeln werden auf zwey messerrückenbreite, halbe Riegeln geschnitten, und in einem halben Pfund Butter mit drey Eßlöffeln voll des feinsten Mehls gestaubt, gelb geröstet, dann mit zwey bis drey Maß Fastenbrühe genässet, und eine Stunde langsam gekocht. Die Butter steigt rückwärts über die Brühe; eine Hälfte wird abgenommen, die andere Hälfte wird aber hinein durch's Ziehen vermengt, dann wird sie gehörig mit Salz, Concassé, etwas Neugewürz und Muskatblüthe gewürzt. Bey dem Anrichten wird ein Löffel voll fein geschnittene grüne Petersilie darüber gestreuet und die Suppe in den Topf über goldgelb getrocknete Semmelschnitten gegossen.

Gestoßene Fasten-Suppe. (Soupe à la Reine, maigre.)

Wird eben so wie die Fleisch-Suppe dieses Nahmens behandelt. Anstatt Kapaunerbrüsten kommt in Butter gedünstetes Schillfleisch. (S. Abschn. v. Schille) Auf ein Maß gezupften, in Butter gedünsteten Schille wird ein Viertelpfund rein gewaschener Reiß mit wenigstens

zwey Maß Fastenbrühe und einem Viertelpfund Butter sehr weich gekochet, mit dem sehr fein geschnittenen und dann gestoßenen Schille und sechs hartgekochten Eyerdottern vermengt, angenehm gesalzen, gewürzt, und durch ein feines Haartuch durchgestrichen, mit Fasten-Consommé, bis es sich schnurdick vom Löffel spinnt, verdünnet, und siedend in den Topf über sehr kleinwürflicht geschnittene und in Butter gebackene Semmeln gegossen. Nach dem Durchstreichen darf die Suppe nicht mehr kochen, und bey dem Heißmachen muß sie stets mit einem Schöpflöffel gezogen werden.

Krebs-Suppe. (Une Bisque.)

Zu der vorhergehenden Suppe kommen 80 mittelgroße Krebse, (S. Abschn. v. d. Krebsen) die, nachdem sie in mehrern Wassern gewaschen, und in einem halben Pfund Butter mit Salz, Concassé und grüner Petersilie bis zum Rothwerden gedünstet sind, ausgelöst werden. Das Fleisch wird mit dem Schille fein gestoßen, die Krebsschweifchen in den Suppentopf gethan, die Schalen gestoßen, in der zurückgebliebenen Butter eine halbe Stunde langsam geröstet, und durch ein Haartuch auf einen tiefen Teller gepreßt, welches die Krebsbutter gibt; dann in die nun fertig angenehm gewürzte Suppe durch immerwährendes Wallen vermengt, welches sie roth färbt, lieblich schmackhaft macht, und so über die Krebsschweifchen gegossen wird.

Fasten-Garbur von Erbsen. (Garbure aux pois secs, maigre.)

Eine halbe Maß dürrer Erbsen werden, nachdem sie sorgfältig ausgeklaubt und gewaschen worden sind, mit ungefähr zwey Maß Wasser und einem Pfunde Butter zugesetzt, mit Salz, weißem Pfeffer, einigen Körnern Neugewürz und Muskatblüthe gewürzt, und zwey bis drey Stunden langsam kochen gelassen. Es wird eine mit Butter bestrichene Schüssel fingerhoch mit auf dünne Blättchen geschnittenem und gelb getrocknetem Rockenbrot belegt, über das Brot fingerhoch mit den oben erwähnten Erbsen beschüttet, dann wieder Brot und so fort, bis die Schüssel voll ist. Der übrig gebliebene Saft wird darüber gegossen, die Schüssel in den Ofen gestellt und eine Stunde langsam gebacken. Zwey Maß Fasten-Consommé werden bey dem Auftischen besonders beygesetzt.

Panadel oder verkochte Semmel-Suppe. (Une Panade.)

Zwey Maß weiß abgeriebene und auf Blätter geschnittene Semmeln werden mit zwey Maß Fastenbrühe eine halbe Stunde lang gekochet, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, und stark abgeschlagen. Bey dem Anrichten kommen vier Loth frische Butter hinzu, es wird noch einmahl abgeschlagen, bis sich alles vermengt hat, dann angerichtet. Es kann auch Fleischbrühe genommen werden, dann wird sie aber weniger abgeschlagen und heißt verkochte Semmel-Suppe.

Geröstete Semmel-Suppe, Panadel. (Panade à l'Orlean.)

Nicht voll eine Maß geriebene Semmelbrösel werden in einem halben Pfunde Butter langsam lichtbraun geröstet, dann mit zwey Maß Fastenbrühe genässet und ungefähr eine Stunde langsam gekocht, mit Salz, Muskatnuß und Concassé angenehm gehoben, gut abgeschlagen und angerichtet.

Französische Semmel-Suppe, Panadel. (Panade à la française.)

Anderthalb Maß blätterig geschnittene Semmel werden in zwey Maß Wasser, das mit einem halben Pfunde Butter verkocht, und mit Salz, viel Concassé und Muskatnuß gewürzt ist, gethan, fünf Minuten lang kochen gelassen, dann mit sechs bis zehn Eyerdottern unter starkem Abschlagen legiert. Dieß gibt eine etwas dicke, aber sehr schmackhafte Suppe.

Einbrenn-Suppe. (Soupe aux pauvres gens.)

In zwölf Loth Butter werden drey Eßlöffel voll Mehl gelbbraun geröstet, welches sehr langsam geschehen muß. Es wird dann mit zwey Maß kochendem Wasser abgerührt, mit spanischer Zwiebel, einem Lorberblatt, einer Petersilienwurzel belegt, mit Salz, Concassé, Neugewürz und Muskatnuß gewürzt und eine bis anderthalb Stunde langsam kochen gelassen; dann auf die dünne geschnittene Semmel gegossen, mit fein geschnittener grüner Petersilie bestäubt und so servirt. Auf Verlangen kann ein Eßlöffel voll Kümmel beygemischt werden.

Schwamm - Suppe. (Soupe aux champignons.)

Zwey Eßlöffel voll Mehl werden in einem Viertelpfund Butter goldgelb geröstet, und währen des Rührens mit zwey Maß kochender Fastenbrühe genässet, (dieß muß aber so geschehen, daß keine Bröckchen entstehen) dann wird es mit einer spanischen Zwiebel, einem Lorberblatt und einem Büschchen grüner Petersilie, nebst Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, und eine Stunde langsam gekocht. Zwey Maß rein gewaschener, abgeschälter und blätterig geschnittener Champignon werden in einem Viertelpfund Butter schnell geröstet, bis der Saft, dessen sie viel geben, sich verdampft hat. Die Suppe wird durch ein Haartuch darüber geseihet, noch fünf Minuten schnell gekocht, dann über gelb getrocknete Semmelschnitten in den Topf gegossen.

Peischel - Suppe. (Soupe aux l'Etences des carpes.)

Diese Suppe wird der vorhergehenden gleich behandelt. Die Peischel, (ungefähr eine Maß) werden in zwölf Loth Butter langsam geröstet, mit der oben beschriebenen Einbrenn-Suppe begossen, dann aufgekocht und über gelb getrocknete Semmelschnitten in den Topf gegossen, mit fein geschnittener grüner Petersilie bestaubt. Man macht sie auch sauer; dann wird ein Achtelmaß guter Weinessig hinein gegossen und fünf Minuten damit verkocht.

Milch - Suppe. (Soupe au lait.)

Zwey Maß kuhwarme Milch werden aufgekocht, mit etwas feinem Zucker und sehr wenig Salz gewürzt, nnd über

sehr dünne, zierlich geschnittene, mit feinem Zucker stark bestaubte und im Ofen glasirte Semmelschnitten in den Suppentopf gegossen, und sogleich aufgetischt, damit die Milch nicht Zeit hat, die Semmel ganz aufzuweichen.

Abgegossene Milch - Suppe. (Soupe au lait lier.)

Ganz so wie die vorhergehende. Die, der vorhergehenden gleich gezuckerte Milch wird die Hälfte über die Semmelschnitten gegossen, der Topf zugedeckt, und die andere Hälfte mit acht Eyerdottern legiert oder abgegossen, dann ebenfalls in den Topf gethan. Orangenblüthengeruch ist hier der angenehmste. Man gibt nähmlich zwey Loth frische Orangenblüthen in eine Viertelmaß kochender Milch, deckt diese genau zu, und läßt sie eine Stunde warm stehen, dann wird sie in die übrige Brühe geseihet.

Wein - Suppe. (Soupe au vin.)

Ein Maß weißer Wein wird mit acht Eyerdottern, einem Viertelpfund und auch noch mehr Zucker und einem Kaffehlöffel voll fein gestoßenen Zimmet über dem Feuer mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis das Ganze kochend sich bindet und etwas verdickt, dann muß es sogleich vom Feuer und noch eine Weile fort geschlagen werden, um eine leicht mögliche Gerinnung zu verhüten, und sonach wird es in einem Suppentopfe aufgetischt. Zierlich geschnittene, mit feinem Zucker stark bestaubte und mit glühender Schaufel glasirte Semmelschnitten werden besonders beygesetzt.

Bier-Suppe. (Soupe à la bière.)

Wird wie die vorhergehende Weinsuppe behandelt. Die Dötter werden aber zuvor mit einem halben Seitel Sahne abgesprudelt, dann mit dem, mit Zucker, Zimmet, Muskatnuß gewürztem Bier vermengt und über dem Feuer bis zur Bindung der Dotter fort geschlagen. Gezuckerte und glasirte Semmelschnitten werden besonders beygesetzet. Mit Limonisaft wird sie gerne gehoben.

Fasten-Gerstenschleim. (Crème d'orge maigre.)

Eine Maß gerollte Gerste wird mit sechs Maß Wasser und einem halben Pfund Butter zugesetzt, ungefähr drey Stunden langsam gekocht, dann mit einem Seitel Weinessig und einer halben Maß sauern Rahm gesäuert, mit Salz, einigen Gewürznelken und Muskatnuß gewürzt, noch einige Zeit kochen gelassen, mit einer Schneeruthe abgeschlagen und durch ein Haartuch geseihet; dieser Gerstenschleim muß angenehme Säure, leichte Würze und ansprechendes reines weißes Ansehen haben.

Fünfter Abschnitt.

Von den Tunken.

Hier und bey den folgenden Tunken (Saucen) möchte ich gar zu gerne den angehenden Künstlern interessant seyn; hier ihn ausschließend lange Zeit beschäfti-

gen, ihm recht an die Seele legen, daß hier das Schwerste, das Beste der Kunst verborgen liegt; daß die richtige Behandlung und der feine Geschmack der Saucen den wirklichen Künstler bezeichnet, daß dieses mehr als eine schulgerechte Beobachtung der Regeln, nähmlich große lange Übung, gesundes Urtheil, und feinen Gaumen als die ersten Bedingnisse verlange. Die Regeln bezeichnen, erleichtern, führen; bilden aber den Gegenstand noch nicht. Wenn ich sage, daß das zur Tunke bestimmte Fleisch mit etwas leichter Brühe genässet, auf mittelmäßig starkem Windofen eingekocht, der Windofen gedämpft, und der Saft auf Glaß gefüllet wird; so gebe ich eine richtige Regel. Es gibt aber in dieser Zwischenzeit noch eine Menge Erscheinungen, die sich nicht bestimmen lassen. Wenn der Saft auf Glaß fällt, so bekommt er seinen eigentlichen Geschmack; dieser hängt nicht nur von der unbestimmten Qualität des Fleisches, sondern auch noch von dem schnellen und auch zu langsamen Einkochen ab; der etwas langsamer gehende und sich dann bis auf einen gewissen Grad färbende Saft bekommt einen andern Geschmack, der sich nicht beschreiben läßt, und doch einen Grundstoff gibt. Viel Übung, Beharrlichkeit, stets rege Aufmerksamkeit, eigenes Gefühl wird dem angehenden jungen Manne den feinen Tact geben, unter vielen Momenten den rechten zu treffen und ihn so zum Künstler bilden; der dann erst in den trockenen Regeln Leben finden, und bey der mindesten Andeutung mich verstehen wird.

Weiße Tunke. (Grande Sauce.)

Sechs Pfund Kalbfleisch (vom Schlegel) werden zu Schnitzen geschnitten, in eine Casserole mit zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben und einigen Schnitzen Schneidschinken gethan, mit einem Schöpflöffel voll leichter Brühe (S. Abschn. von Brühen) genässet, zugedecket, und am mittelstarken Windofen eingekocht; wenn der Saft kleine Blasen machet, so wird der Windofen mit Asche gedämpft, und das Fleisch sehr langsam gehen gelassen, so zwar, daß der Saft, ohne an irgend einem Orte gelb oder braun zu werden, auf Glaß gefallen ist; dann wird die Casserole mit vier Maß leichter, sehr reiner weißer kochender Brühe angefüllet, mit einem Buket (S. Abschn. vom feinen Kräutchen) belegt, und langsam kochen gelassen. Auf vier Maß Brühe wird drey Viertelpfund Butter in einer andern Casserole zerlassen, abgeschäumet, mit acht Eßlöffeln voll weißem feinen Mehle gestäubt, und langsam mit unten und oben angebrachter Gluth bis zum Eintrocknen einer jeden Feuchtigkeit, oder vielmehr, bis die Einbrenne gelb werden will, unter öfterm Rühren geröstet; dann mit der Brühe behutsam nach und nach zu einer Tunke abgerühret, und nach sammt dem Fleische langsam kochen gelassen. Von einer halben Stunde zur andern wird der rückwärts an der Oberfläche aufgestiegene Schaum und das Fett abgenommen. Diese erste Tunke muß rein, klar, weiß, ohne einen dominanten Geschmack, vielmehr empfänglich eines jeden andern seyn. Nach dreystündigem langsamen immer gleichen Kochen, wird sie durch ein Haartuch in eine tiefe irdene glasirte Schüssel oder Weidling ge-

seihet, von vier zu vier Minuten mit dem Schöpflöffel gezogen, damit sie keine Haut mache, und so, bis sie kalt ist, mit dem Ziehen fortgefahren; dann zum weitern Gebrauche aufbewahret.

Braune Tunke. (Une Espagnole, une Sauce brune.)

Sechs Pfund zu Schnitzen geschnittenes Kalbfleisch (vom Schlegel) werden nebst zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben und einigen Schnitzen Schneidschinken in einer angemessenen Casserole mit einem Schöpflöffel voll leichter Brühe genässet und auf mittelstarkem Windofen gedämpft. Wenn der Saft kleine Blasen machet, so wird der Windofen mit Asche gedämpft, auf die Casserole Gluth gethan, bis so recht langsam der Saft auf schwarzbraune Glaß fällt, welches mit aller Behutsamkeit geschehen muß, damit die Sauce ja keinen brandigen Geschmack bekomme. Sie wird dann eine Weile an dem Feuer stehen gelassen, damit sich der Glaß leichter auflöse; sodann mit vier Maß leichter Brühe genässet und langsam gekocht. Während diesem wird drey Viertelpfund Butter in einer Casserole zerlassen, mit sechs Löffel voll Mehl gestäubt, mit unten und oben angebrachter Gluth langsam, und unter öfterm Umrühren, leicht braun geröstet, mit der Brühe dann nach und nach zur Tunke abgerühret, über das Fleisch gegossen, mit einem Buket und zwey Lorberblättern belegt und drey Stunden langsam kochen gelassen. Von einer halben Stunde zur andern wird der Schaum und die Butter abgenommen, die Tunke dann durch ein feines Haartuch in eine irdene tiefe Schüssel (Weidling) geseihet, von

Zeit zu Zeit mit einem Schöpflöffel gezogen, damit sich keine Haut bildet, und so zum weitern Gebrauche aufbewahret. Sie muß klar, rein, hellbrauner Farbe, angenehmen Geschmackes seyn. Dieser ihr Geschmack, so vieler Modifizirung empfänglich, ist dennoch von der ersten sehr unterschieden; dem zu Folge wäre es in der Kunst sehr ausgeartet, wenn man sich erlauben wollte, durch Beymischung der schwarzen Brühe aus der weißen Tunke eine braune zu machen.

Eine Veluté oder geklärte weiße Tunke. (Une velouté.)

Drey Schöpflöffel voll weißer Tunke (S. die vorhergehende Tunke) mit einem Löffel voll Consommé verdünnet, werden eine halbe Stunde langsam gekocht, damit ein gewisser Überrest des Unreinen und das Fett leicht aufsteigen und abgenommen werden kann; dann wird sie an starkem Feuer unter währendem Rühren bis auf die Hälfte eingekocht, und durch ein feines Haartuch in eine angemessene Sauce-Casserole gepreßt, mit Glaß bestrichen, um eine Haut zu verhüten, und so die Casserole mit Papier überdeckt, eingefaßt, und in die Reihe anderer gesetzt. Drey Viertelstunden vor dem Anrichten wird sie im heißen Bade warm gemacht. Sie kann nach Umständen mit Salz, Concassé und Glaß gehoben werden. Es muß hauptsächlich darauf Rücksicht genommen werden, daß das Consommé weiß genug sey, und die ganze Behandlung so getrieben werden, daß die Tunke weiß bleibe.

Legierte Tunke. (Une allemande.)

Die vorhergehende Tunke wird nach ihrem Einkochen vom Feuer gesetzt, eine Minute lang gerühret, um eine augenblickliche Erkühlung zu bewirken, dann mit einer Lieson von vier bis fünf Eyerdottern vermengt, über dem Feuer bis zur merklichen Verdickung und Bindung schnell gerührt. Selbst nach Erfolg dessen, wenn sie von dem Feuer abgesetzt ist, wird sie noch eine Weile gerühret, dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt und mit Glaß bestrichen. Bey dem Anrichten wird selbe nach Bedarf mit Salz, Concassé und Glaß gehoben; durch die Bindung mit den Döttern erhält sie einen angenehm gemilderten Geschmack und ansprechendes Ansehen.

Mit dem Binden hat es indessen eine eigene Bewandtniß. Wenn die Sauce, nachdem die Lieson beygemischt ist, kocht, so erfolgt eine Zerrinnung; wenn man im Gegentheil, um diesem Unfalle vorzubeugen, der Sauce zu wenig Feuer gibt, so binden die Dötter nicht, sie bleibt dünne und wird zersetzt; eines ist wohl so unangenehm als das andere; beyden wird indessen durch Aufmerksamkeit vorgebeugt, wenn man im Rühren über dem Feuer Acht gibt, wenn die Sauce siedend heiß kleine Blasen wirft, welches der Vorgang des Kochens ist. In diesem Augenblicke wird sie abgesetzt und noch eine Weile gerührt.

Eine Beschamelle. (Une Bechamelle.)

Vier Schöpflöffel weißer Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) werden mit zwey Löffel voll Consommé (S. Ab-

schn. v. d. Brühen) verdünnet, eine halbe Stunde langsam gekocht, damit das Unreine aufsteigen und abgenommen werden kann; dann aber über starkem Feuer, unter starkem Rühren und Ausdrücken des Kochlöffels, bis auf den vierten Theil eingestoßen, mit drey Viertelmaß bis auf die Hälfte eingekochter Sahne nach und nach verdünnet, und so zusammen bis auf zwey Schöpflöffel eingekocht; sie wird dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit Glaß bestrichen und bis zum Gebrauche aufbewahret. Diese Operation muß auf sehr starkem Feuer vor sich gehen, indem durch das langsame Kochen die Sauce einen herben unangenehmen Geschmack bekommt, und ihre schöne Weiße dadurch verliert; an dieser Tunke, die in unsern Küchen eine bedeutende Rolle spielt, muß uns sehr viel gelegen seyn, und die Bereitung mit Aufmerksamkeit betrieben werden. Ihre beynahe rauhe Kraft wird durch die Beymischung der lieblich süßen Sahne angenehm gemildert, und es bildet ein eigenes Ganze; eine blendende Weiße bezeichnet den fleißigen Künstler.

Leichte Beschamelle, (Petite Bechamelle.)

Ein Pfund Kalbfleisch nebst einem Pfund Schneidschinken werden gewürfelt geschnitten, mit einem Viertelpfund Butter in einer angemessenen Casserole langsam gedünstet und geröstet, bis der Saft, den das Fleisch abwirft, völlig eingegangen ist, dann wird es mit zwey Eßlöffeln voll Mehl gestäubt, noch eine Weile geröstet, mit einer Maß Sahne genäßt und auf starkem Feuer unter immerwährendem Rühren und starkem Ausdrücken mit dem Löffel auf ein und einen halben Schöpf-

löffel eingekocht, durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit Glaß bestrichen, und so zum Gebrauche aufbewahrt.

Bertrams-Tunke *). (Sauce à l'estragon.)

In die vorhergehende Veluté kommen ungefähr zwey Eßlöffel voll, in der Brühe eine Minute lang abgekochte, auf gespitzte länglichte Vierecke geschnittene Bertramsblätter. So viele andere weiße Tunken werden, weil sie seltener vorkommen, erst dort beschrieben, wo ihr Gebrauch angewiesen steht.

Paradiesäpfel- oder Liebesäpfel-Tunke **). (Sauce thomate.)

Zwanzig reife Paradiesäpfel werden von einander geschnitten, der Samen nebst dem wässerigten Saft ausgepreßt, die rothe fleischigte Schale aber mit ungefähr einem Viertelpfund Butter, einigen Schnittchen Schneidschinken, sechs Schaloten, einem Lorberblatt, Salz und Concassé eine Stunde langsam gedünstet,

---

*) Bertram (Dragun, Dragun-Wermuth, Kaisersallat), in Sibirien und der Tartarey einheimisch, hat lanzetförmige, glatte Blätter und kleine, weiß gelbliche Blumen, welche im Julius und August hervor kommen, aber bey uns keinen reifen Samen bringen.

**) Die Liebesäpfel wachsen auf einer zwey Fuß hohen Pflanze, die zu dem Geschlechte der Nachtschatten gehört, und werden etwas größer als Kirschen, von Farbe gelb und roth. Das Gewächs stammt aus Ostindien, wird aber bey uns in Gärten gezogen.

dann durch ein Haartuch durchgestrichen, mit einem Schöpflöffel weißer Brühe und eben so viel Consommé verdünnet, langsam kochen gelassen, damit die Butter und das Gröbste der Tunke auf die Oberfläche steigen, und abgenommen werden kann; dann wird sie, wenn sie sich schnurdick vom Löffel spinnet, noch einmahl durchs Haartuch gepreßt, mit Glaß gehoben, und mit einem halben eygroßen Stückchen Butter gemildert, oder auch mit Limonisaft pikanter gemacht, sie muß nebstbey schön rother Farbe seyn.

Braune Paradiesäpfel-Tunke. (Sauce thomate brune.)

Die braune Paradiesäpfel-Tunke wird eben so gemacht wie die vorhergehende, anstatt der weißen wird die Pfeffer-Tunke dazu genommen (S. Pfeffer-Tunke), das Ganze aber mehr corsirt.

Geklärte braune Tunke. (Une Espagnol travaillé.)

Zwey Schöpflöffel voll braune Tunke (S. braune Tunke) werden mit einem Löffel voll Consommé (S. Abschnitt von den Brühen) und einem Löffel voll alten österreichischen Wein verdünnet, mit sechs Schalotten, einem Lorberblatte und einem Sträußchen Thymian, nebst Salz und Concassé, gewürzt, langsam gekocht, das unrein Aufgestiegene abgenommen, und wenn es auf anderthalb Löffel eingekocht hat, durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole geseihet, mit Glaß gehoben und bestrichen, und so in die Reihe der

Sauce=Casserole gestellt, dann drey Viertelstunden vor dem Gebrauche im heißen Bade gewärmt.

Italienische Tunke. (Sauce Italienne.)

Wird ganz so wie die vorhergehende behandelt. Hiezu kommen, wenn sie schon in der Casserole beendigt und geseihet ist, zwey Eßlöffel voll fein geschnittener Champignon, eben so viel Trüffeln, ein halber Löffel voll grüner Petersilie, eben so viel Körbelkraut nebst einem Löffel voll Schalotten. Dieß wird alles zusammen in ungefähr einem Viertelpfund Butter zehn Minuten lang geröstet, dann aufs Sieb geschüttet, damit die Butter abfließe, und mit Salz und Concassé in die Tunke gethan und dieselbe mit Glaß und Limonisaft gehoben.

Gehäckelte Tunke. (Sauce hachée.)

In die geklärte braune Tunke (S. d. braune Tunke), die anstatt weißem Wein mit der Hälfte so viel Weinessig, der vorerst in einer Casserole über die Hälfte eingekocht hat, gesäuert worden ist, kommen, wenn sie in der Sauce=Casserole schon als fertig abgeseihet worden, zwey Eßlöffel voll fein geschnittener, in Butter passirter Champignon, die Hälfte so viel Schalotten, vier Löffel voll sehr grüne saure Gurken, alles leicht durch einander gemengt, ohne sie mehr in's Kochen zu bringen, mit Salz, Concassé und Glaß stark gehoben. Sie wird den übrigen gleich drey Viertelstunden vor dem Gebrauche in heißem Bade gewärmt. (S. heißes Bad.)

*) Pfeffer-Tunke. (Une Poivrade.)

Ein halber Schöpflöffel starken Weinessig mit einer Würze von Salz, Concassé, einem Lorberblatte, und sechs Schaloten wird bis auf die Hälfte eingekocht, dann mit einem halben Schöpflöffel brauner Tunke, und einem Schöpflöffel Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen) vermehret, auf einen Schöpflöffel voll langsam eingekocht, abgefettet, und durch ein Haartuch in die Casserole über einem starken Kaffehlöffel voll weißem Pfeffer, Concassé gepreßt. Der Pfeffergeschmack ist der dominante, ob sie gleich nebstbey mit Lemoniesaft und Glaß stark gehoben werden muß.

---

*) Der Pfeffer ist die Beere eines Strauches gleiches Nahmens. Er wächst in Ostindien wie bey uns der Wein oder Hopfen. Die weiße Blüthe kommt straußweise hervor, und die darauf folgenden Beeren bilden sechs bis acht Zoll lange Trauben. Zur Zeit der Reife sehen sie roth aus, sie werden aber nicht alle zugleich reif, sondern es sitzen rothe und grüne Beeren an einem Strauche. Da die reifen bald abfallen, so darf man auch mit dem Abpflücken nicht lange warten. Wenn sie gepflückt sind, werden die reifen und unreifen in besondere Hafen gelegt. Die letztern trocknet man an der Sonne, wodurch sie schwarz und runzelig werden, und das ist der gemeine schwarze Pfeffer. Die reifen, außer den gepflückten sammelt man auch die abgefallenen unter den Sträuchen mit dazu, werden in Seewasser eingeweicht, dann durch Waschen und Reiben mit den Händen von ihrer Haut befreyt, und zuletzt auch getrocknet. Diese geben den weißen Pfeffer, welcher nicht so scharf ist wie der schwarze, und durch eine gewisse Lieblichkeit sich von diesem unterscheidet. Beyde geben, mäßig gebraucht, eine angenehme an den Gaumen bremslende Würze. Auch wird der Pfeffer des Morgens nüchtern in ganzen Körnern genommen, um den Magen zu stärken.

Zwiebel = Tunke. (Sauce Robert.)

In die vorhergehende Pfeffer=Tunke werden eine halbe Maß über die Quer der spanischen Zwiebel, messerrückenbreite, halbrunde Ringchen geschnitten, im Schmalze gelb gebacken, dann in die besagte Tunke gethan, und noch eine Viertelstunde lang gekocht; endlich mit zwey Eßlöffel voll französischem Senft vermengt. Nach der Beymischung des Senft's darf sie nicht mehr über das Feuer kommen.

Pikante oder saure Tunke. (Sauce piquante.)

Ein Schöpflöffel voll Weinessig mit einem Lorberblatte, einem Sträußchen Thymian*) Salz und Concassé, wird über starkem Feuer auf die Hälfte eingekocht, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke und einem Löffel Consommé vermehrt, unter langsamem Kochen abgefettet, und bis auf einen Schöpflöffel eingekocht, dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce=Casserole geseihet, und stark mit Glaß gehoben, denn nur der Beytritt der Glaß macht ihre Säure angenehm.

Kaprern = Tunke.**) (Sauce aux Capres.)

Zwey Schöpflöffel braune Tunke werden mit einem Löffel voll Consommé verdünnet, mit einem halben Löf=

---

*) Der Thymian hat aufrechte Stängel, eyrunde, zurückgerollte Blätter und wirbelartige Blumenähren. Er ist in Süd=Europa einheimisch, und wird bey uns als eine der kräftigsten Gewürzpflanzen in Gärten gezogen. Eine Abart davon, der Citronen=Thymian, hat einen noch lieblicheren Geruch.

**) Die Kapern sind Blumenknospen des Strauches gleichen

fel Weinessig, der mit Salz-Concassé, einigen Schalotten, einem Lorberblatte und Thymian aufgekocht hat, vermengt, zusammen langsam unter währendem Abfäumen bis auf anderthalb Löffel eingekocht, dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole auf ungefähr sechs Eßlöffel Kapern durchgepreßt, und bey dem Anrichten mit Glaß gehoben.

Sardellen-Tunke *). (Sauce aux Enchoix.)

Zwölf schöne, große Sardellen werden in reinem Wasser so lange gewaschen, bis die salzigen Schuppen abgespielt sind, und das reine Fleisch da liegt. Dieses wird dann behutsam von den Gräthen gelöst, und auf

Nahmens. Sie werden vor ihrem Aufblühen gepflückt, und mit Essig und Salz eingemacht, und, so zwey bis drey Jahre lang ohne Schaden aufbewahrt; man achtet sie als ein den Appetit vermehrendes, und die Verdauung beförderndes Mittel.

*) Die Sardelle (Anschove) hat einen goldfarbenen Kopf, einen bläulichgrünen Rücken, und weißen Bauch. Die obere Kinnlade steht hervor. Sie ist dem Häringe in der Gestalt ähnlich, wird aber selten über eine Spanne lang und einen Zoll breit. Ihr Aufenthalt ist die Ostsee, doch findet sie sich noch häufiger in der Nordsee, und im atlantischen- und mittelländischen Meere, wo man sie vornehmlich bey der Insel Sardinien in großer Menge fängt, welches zu der Benennung, Sardelle, Anlaß gegeben hat. Zur Leichzeit kommt sie aus der Tiefe an die Küsten und flachen Örter, und wird vom December bis März an den französischen Küsten gefangen. Vom May bis July findet sie sich bey Italien und in der Meerenge von Gibraltar ein. Mit den eingesalzenen Sardellen wird bekanntlich von dort aus ein starker Handel getrieben. Man schneidet ihnen nähmlich die Köpfe ab, nimmt das Eingeweide heraus, salzt sie ein und packt sie in Fäßchen, da sie dann zwey Jahre gut bleiben.

kleine Würfel geschnitten; die Abschnitzeln werden in die kochende Tunke gethan und mitgekocht. Die Tunke aber ganz so, wie die vorhergehende bereitet, und auf die geschnittenen Sardellen in eine Sauce-Casserole durch ein feines Haartuch geseihet; es ist keine Folge, daß diese Tunke sauer seyn muß, weil sie oft so erscheint.

Trüffeln-Tunke. (Sauce aux truffes.)

Anderthalb Schöpflöffel braune Tunke werden mit eben so viel Consommé verdünnet, und durch eine halbe Stunde langsam gekocht; alle oben aufsteigende Haut und Fette wird genau abgenommen, und die Tunke dann auf starkem Feuer auf die ersten anderthalb Löffel eingekocht, und durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt. Ein halb bis drey Viertelpfund abgeschälte Trüffeln (S. Abschn. von Trüffeln) werden auf messerrückendünne Blätter geschnitten, in Butter mit Salz, Concassé, einem Lorberblatte und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, eine Viertelstunde lang gedünstet, auf's Sieb geschüttet, damit die Butter abfließt; und dann ohne dem Lorberblatte und Knoblauch in die Tunke gethan. Auf eben diese Art wird auch die weiße Trüffeltunke gemacht; dazu wird weiße Tunke und weißes Consommé gebraucht. Der Geschmack von beyden muß kräftig und angenehm seyn.

Klare Tunke. (Sauce claire.)

Ein halber Schöpflöffel brauner Tunke wird mit dreymahl so viel Consommé verdünnet, und währendem Abschäumen bis auf einen Schöpflöffel voll eingekocht. Bey

dem Anrichten wird sie durch sehr wenig Salz, Concassé, aber stark mit Lomonisaft gehoben.

Eine Ravigote oder weiße Kräuter-Tunke. (Une ravigote.)

Ein Eßlöffel voll sehr fein geschnittener eine Minute lang abgekochter Bertram, eben so viel Körbelkraut *), die Hälfte so viel grüne Petersilie, ein jedes dieser Kräuter vor sich allein abgekocht werden, mit einem halben eygroßen Stückchen Butter, Salz und Concassé kalt vermengt, und bey dem Anrichten in folgende Tunke gethan: zehn Eßlöffel voll weißer Weinessig werden mit Salz und Concassé gewürzt, und bis auf die Hälfte eingekocht; dann mit einem Schöpflöffel weißer Tunke und eben so viel Consommé vermehrt, langsam gekocht, abgefettet, dann bis auf einen Schöpflöffel voll über starkem Feuer eingekocht, durch ein Haartuch in eine Casserole gepreßt, und mit den oben genannten Kräutern vermengt.

---

*) Das Körbelkraut (der Körbel). Man zieht in Gärten zwey Gattungen von dieser Pflanze, den gemeinen Gartenkörbel und den spanischen. Der erstere wächst in den südlichen Gegenden von Europa wild. Er sieht zwar jung der Petersilie ähnlich; allein die zwey- und dreyfach gefiederten Blätter, deren Blättchen tief eingeschnitten, und eyrund lanzetförmig sind, machen ihn leicht kenntlich. Außer dem ökonomischen Nutzen hat er auch verschiedene medicinische Eigenschaften, in dem man ihn zu den zertheilenden, reinigenden und Harn treibenden Mitteln zählt.

Der spanische Körbel hat etwas größere, dreyfach gefiederte Blätter, deren Blättchen lanzetförmig, weich und in fein gezähnte Einschnitte zertheilt sind. Diese Gattung riecht weit angenehmer und gewürzhafter, als der gemeine Körbel. Sie stammt ebenfalls aus Süd-Europa.

Saft zu den Cotleten. (Jûs pour les côtelettes.)

Ein Schöpflöffel voll schwarzer Brühe wird mit eben so viel Consommé, etwas Salz, Concassé und Lorberblatt schnell auf einen halben Schöpflöffel eingekocht, und dann mit dem Saft einer halben Lemonie gehoben.

Aufleg-Tunke. (Sauce attelete.)

Ein Schöpflöffel sehr dick gehaltene legirte Tunke wird stark mit Glaß, Salz und Concassé gehoben, und mit einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenen Kräutchen vermengt. (S. das Kräutchen zu den Cotletten).

Sechster Abschnitt.

Von den Butter- und Öhl-Tunken.

Diese sehr einfachen Tunken, welche sich durch ihr vielversprechendes Ansehen, so wie durch ihren befriedigenden Geschmack auszeichnen und von den übrigen gänzlich unterscheiden, scheinen mir einen Abschnitt zu verdienen, und so sollen sie der Ordnung nach hier stehen.

Butter-Tunke. (Sauce au Beurre.)

Alle Buttersaucen dürfen nur in dem Augenblicke, als sie gebraucht werden, über das Feuer kommen, und einmahl zubereitet, nicht mehr aufgewärmt, noch weniger bey der Bereitung in's Kochen gebracht werden, weil dadurch ein unangenehmer Mehlgeschmack hervorgebracht wird. Zwey gestrichene Eßlöffel des feinsten Mehls werden mit einem halben Pfund Butter, Salz, Concassé

und etwas geriebener Muskatnuß abgearbeitet, mit zehn Löffel voll kaltem reinen Brunnenwasser genässet, und über dem Feuer bis zum Kochen mit einem hölzernen Löffel schnell gerührt, in welchem Moment es sich zur Sauce bildend gehörig verdickt. Im Falle, daß sie zu dick würde, müßte etwas Wasser nachgegossen werden. Dann wird die Tunke vom Feuer genommen, noch ein Viertelspfund gebröckelte Butter hinein gethan, und mit einem Anrichtlöffel auf's Neue über dem Feuer so lange gezogen, bis die frische Butter zergangen ist. Sie muß sich dick vom Löffel spinnen, und durch das viele Ziehen eine flaumigt leichte Dicke von sehr zusprechendem Ansehen bekommen. Zu Spargeln, Blumenkohl, Artischocken u. d. gl. bleibt sie so, zu den Fischen aber wird sie stark mit Limonisaft, Salz und Concassé gehoben.

Petersilie-Tunke, oder Butter Tunke mit gezupfter Petersilie. (Sauce Pluche).

In die vorhergehende, mit Limoni gesäuerte Buttertunke wird ein Eßlöffel abgezupfter kleiner Petersilienblättchen *), die im kochenden Wasser einen Augenblick

---

*) Die Petersilie. Diese Pflanze wird in Sardinien an Quellen und feuchten Orten wild gefunden, bey uns aber in Gärten gezogen, theils die Wurzel, theils das Kraut zu benutzen; jene nennt man Wurzelpetersilie, oder Petersiliewurzel, diese Kräuterpetersilie. Man kennt ebenfalls zwey Arten der Kräuterpetersilie, die gemeine und die krause, mit breiten, krausen Wurzelblättern. Diese ist etwas zärtlicher als jene, man zieht sie aber vor, weil sie nicht so leicht mit der schädlichen Hundspetersilie und dem Schierling verwechselt werden kann. Die Hundspetersilie unterscheidet sich indeß

abgekocht und abgeseihet worden sind, gethan, allein nur bey dem Anrichten darf es geschehen, indem sonst die Säure die schön grüne Farbe der abgekochten Petersilie durch längeres Einwirken gelbbraun färben würde.

Butter-Tunke mit feinen Kräutchen (Maitre d'hôtel.)

Aus zwey gestrichenen Eßlöffeln voll Mehl und einem Pfund Butter wird den vorhergehenden gleich eine Tunke gemacht, die mit Limonisaft stark gehoben, und etwas dicker gehalten wird, als jene. Bey dem Anrichten werden zwey Kaffehlöffel voll fein geschnittener, im Wasser abgekochter Petersilie und die Hälfte so viel Körbelkraut hinein vermengt.

Butter-Tunke mit Kapern. (Sauce blanche aux Capres.)

In die gesäuerte Buttertunke werden drey bis vier Löffel voll Kapern beygemischt. (S. Kapern.)

Butter-Tunke mit Sardellen. (Sauce blanche aux enchoix.)

Ein Viertelpfund schöne, rein gepußte Sardellen (S. die Anmerk. von Sardellen) werden auf kleine reine Würfel geschnitten, und in die versäuerte Buttertunke gethan, mit gezogen, und nach Anzeige das Gericht damit begossen.

---

von der gemeinen Petersilie durch den Glanz der Blätter auf der untern Seite, so wie der Schierling durch die roßbraunen Flecken der Stängel.

Indianische Butter-Tunke. (Sauce Indienne ou Sauce grumaude.)

In die gewöhnliche Butter-Tunke (S. d. Butter-Tunke) werden ein Kaffehlöffel pulverisirter spanischer Pfeffer und dreymahl so viel Curcuma beygemischt, und über der Gluth eine Weile gezogen.

Holländische Butter-Tunke. (Sauce hollandaise.)

Es werden in einer maßgroßen Casserole drey Eyerdotter mit einem Viertelpfund gebröckelter Butter abgerührt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, und so auf stiller Gluth, unter immer währendem schnellen Rühren mit einer Schneeruthe dicklicht werden gelassen. Bey dem Verdicken müssen immer wieder einige Bröckchen Butter hinzu kommen, bis ein Pfund Butter und auch darüber darin ist, dann wird eine bis anderthalbe Limonie hinein gepreßt, dieß gibt eine dicke, gelbe sehr schmackhafte Sauce, die bis zum Auftischen fort gerührt werden muß, weil sie gar zu leicht zerrinnt; man kann sie einige Minuten davon abhalten, indem man, wenn sie um die Casserole herum klare Butter zieht, einen Eßlöffel kaltes klares Wasser nachgießt und fortrührt. Der Sicherheit wegen wird ein Eßlöffel des feinsten Mehls nebst vier Löffeln klaren Wassers mit den Dottern abgerührt. Allein der feine hohe Geschmack leidet dadurch, übrigens muß die Butter von seltenem Wohlgeschmack gebraucht werden.

Englische Butter-Tunke. (Maître d'hôtel froide.)

Ein Eßlöffel voll sehr fein geschnittene, einen Augenblick abgekochte grüne Petersilie, eben so viel Kör-

belkraut und Schaloten werden nebst Salz, Concassé und Muskatnuß in zwölf Loth flaumig mit Limoniensaft abgetriebener Butter vermengt.

Saure Rahm-Tunke. (Sauce à la crème aigre.)

Mit einem gestrichenen Eßlöffel des feinsten Mehles und drey Eyerdottern wird ein Viertelpfund Butter vermengt, mit einer Viertelmaß Rahm genässet, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, dann über schwacher Gluth schnell gerührt, bis es eine dicke Tunke bildet, die durch Beymischung noch eines Viertelpfundes Butter und dem Saft einer starken Limonie und anhaltendes Ziehen über der Gluth ein flaumig-dickes Ansehen bekömmt, und den Gaumen angenehm befriediget.

Senf-Tunke. (Sauce tartar.)

Zwey Hände voll Bertramblätter, eben so viel Körbelkraut, eine Hand voll grüne Petersilie, eine Hand voll Pimpinelle *) werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, sehr fein gestoßen, mit vier hart gekochten Eyerdottern gebunden, mit acht Löffel voll Öhl verdünnet, zwey bis drey Löffel voll französischer Senf **), mit vie-

---

*) Pimpinelle findet sich auf Anhöhen und trockenen Wiesen in Deutschland und den südlichen Gegenden von Europa. Diese Pflanze wird in Gärten am Rande der Beete gesäet, weil man die Blätter wegen ihres gelinden, zusammenziehenden Geschmackes als Würze braucht.

**) Der Senf ist nicht nur wegen seines scharfen gewürzhaften Geschmackes beliebt, sondern er empfiehlt sich auch durch seine medizinischen Kräfte, denn er befördert die Verdauung

lem Salze und Concassé gewürzt, durch ein Haartuch gestrichen und in einer Porzellanschale gerührt, bis nach und nach ein Pfund des feinsten Öhls nebst ungefähr sechs Löffel starken Bertramessig damit vermischet sind. Keine Tunke leidet so viel Salzwürze, als eben diese. Sie wird stets nur kalt aufgetischt.

Öhl-Tunke. (Une Mayonnaise.)

In einer Porzellanschale werden zwey Eyerdotter mit Salz, Concassé und Muskatnuß stark gewürzt, nach und nach mit einem Pfunde des feinsten Öhls verrührt. Vom Anfange nähmlich kommt nur ein Eßlöffel voll, in drey Minuten wieder einer, in den darauf folgenden fünf Minuten zwey Löffel, und nun von fünf zu fünf Minuten immer zwey Löffel voll, bis das Pfund Öhl nebst ungefähr vier Löffel starken Bertramessig darein verrührt sind, und eine dicke flaumige Sauce bilden, die zu einem jeden Gerichte, daß kalt genossen wird, mit Vortheil verwendet werden kann. Der feine Geschmack hängt, nach dem gegebenen Verhältnisse, hauptsächlich von der Qualität des Essigs und der genauen Würze des Salzes ab.

Grüne Öhl-Tunke. (Une Mayonnaise de vert près.)

Zwey Hände voll abgezupfte Bertramblätter, eben so viel Körbelkraut, den vierten Theil so viel grüne Pe-

---

löset die zähen Säfte auf, erheitert das Gemüth, und stärkt, wie einige behaupten, das Gedächtniß. Er dient daher auch verschiedentlich als Arzeney.

tersilie, und wie letzteres so viel Pimpinelle werden in gesalzenem Wasser sehr weich gekocht, fein gestoßen, mit zwey Löffel Fleisch-Sulz und zwey Löffel Öhl verdünnet und durch ein Haartuch gestrichen, dann mit zwey Eyerdottern und einem Pfund des feinsten Öhls der vorhergehenden gleich zur Tunke verrühret. Im Falle diese Tunke zu wenig grün wäre, so müßte man sie mit Spinat (S. Spinatgrün) färben.

Ingleichen, wenn sie sich sulzen sollte, mit etwas Fleischsulz zu Hülfe kommen. Dagegen gibt es eine ungemein schöne und sehr schmackhafte Sauce, der zu Liebe man gerne ein jedes Gericht versuchen würde.

Siebenter Abschnitt.

Von den verschiedenen Buttern.

Ob diese Buttern schon selten genossen werden, so verlangen sie nichts desto weniger eine seltene Reinlichkeit und Behutsamkeit in der Behandlung, und da ihre Verwendung meistens in der Verzierung besteht, so muß auch diese so gewählt werden, daß sie leicht und elegant erscheine, indem das Mühsame und sehr künstlich Scheinende niemahls die Lust reitzt, ja im Gegentheile sie abhält.

Weiße Butter. (Beurre de Montpellier.)

Ein halb Pfund reine Butter wird gehörig mit Salz und weißem, sehr fein gestoßenem Pfeffer bestäubt. Im

Winter, wo selbe sehr fest ist, in einem steinernen Mörser flaumig und weiß gestoßen, unter währendem Stoßen aber mit einem halben Pfunde des feinsten Öhls nach und nach vermengt. Im Sommer hingegen flaumig und weiß in einer Porzellanschale mit einem buchsbaumenen Löffel abgerühret, auf's Eis gestellet und dann gebraucht.

Grüne Butter. Mit Spinat grün gefärbet.

Gelbe Butter. Mit Saffran gelb gefärbet.

Braune und schwarze Butter. Mit Chocolade rc.

Um die Butter aber angenehm genießbar zu machen, werden unter währendem Abrühren zwey Eßlöffel voll starker Bertam-Essig und zwey Eßlöffel Capern-Essig nebst sechs hart gekochten und dann fein abgeriebenen Eyerdottern beygemischt.

Senf-Butter. (Beurre à la moutarde.)

Sechs hart gekochte Eyerdotter werden durch ein feines Haarsieb in einen Porzellantopf gestrichen, mit einem halben Pfunde der vorhergehend bereiteten weißen Butter sehr flaumig abgetrieben, mit Salz und Concassé gewürzt, dann nach und nach ein Tiegel französischer Senf beygemischet und so gebraucht. Weil aber diese Butter durch diese Bestandtheile dem Auge nicht genug angenehm erscheint, so wird gewöhnlich Spinatgrün beygemischt.

Knoblauch-Butter. (Beurre à l'ail.)

In die vorhergehend bereitete weiße Butter werden

drey bis vier Gliedchen Knoblauch*), der mit Salz und Concassé abgerieben ist, vermengt.

Krebs-Butter. (Beurre d'Ecrevice.)

Die in Salzwasser abgekochten Krebse werden ausgelöset, die reine rothe Schale fein gestoßen, mit der Hälfte so viel Butter vermengt und langsam eine Weile geröstet, dann durch ein Haartuch in einen Topf über kaltes Wasser gepresset, und kalt zu einem Balle oder sonst einer beliebigen Form geschlagen.

Rothe Butter. (Beurre de Montpellier aux ecrevisses.)

Ein Viertelpfund der gewöhnlichen Krebsbutter und eben so viel frische, rein ausgewaschene Butter werden

---

*) Der Knoblauch. Er wächst jetzt hin und wieder in Deutschland wild, das ursprüngliche Vaterland desselben soll aber der Orient seyn. Die Zwiebel besteht aus vielen kleinen Zwiebeln, deren Anzahl sich zuweilen auf dreyßig beläuft, und die in drey weißen und sehr zarten Häutchen eingeschlossen sind. Man nennt diese einzelnen Zwiebeln Zehen, weil sie eine den Zehen ähnliche Krümmung zeigen. Der Knoblauch hat unter allen Gattungen dieses Geschlechts den stärksten Geruch. Wenn milchende Kühe davon fressen, so theilt sich Geruch und Geschmack der Milch und den daraus bereiteten Producten mit; auch die Eyer der Vögel, ja die Ausdünstung und das Fleisch des ganzen Thieres, wenn es bald darnach geschlachtet wird, verrathen den Genuß dieser Pflanze. Einige Völker essen den Knoblauch roh, als ein magenstärkendes Mittel und erhalten dadurch einen eigenthümlichen Knoblauchsgeruch. Manchen Personen hingegen ist derselbe so sehr zuwider, daß sie schon in der Atmosphäre desselben Übelkeiten empfinden, geschweige daß sie ihn genießen sollten.

mit einem halben Viertelpfund Sardellen-Butter und sechs hart gekochten Eyerdottern fein abgetrieben, während des Abtreibens mit einem halben Pfunde des feinsten Öhls vermengt, zugleich aber auch mit zwey Eßlöffeln starkem Bertram-Essig und eben so viel Capern-Essig verrührt, mit gehörigem Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, mit Cochenille zart roth gefärbt und so auf's Eis gestellt.

Sardellen-Butter. (Beurre d'enchois.)

Ein Viertelpfund Sardellen (S. Anmerk. v. Sardellen) werden, nachdem sie gewaschen und ausgelöset sind, sehr fein gestoßen, mit einem halben Pfund Butter während des Stoßens vermengt, mit etwas Concassé gewürzt und durch ein feines Haarsieb gestrichen, und so wäre die Sardellen-Butter zum Gebrauche anderer Speisen fertig, allein als selbstständig muß sie den vorhergehenden ähnlich mit Öhl und Essig gehörig gehoben werden.

Öhl-Butter. (Beurre de Provence.)

Sechs rohe Eyerdotter werden in einer Porzellanschale unter emsigem Rühren mit einem Pfund des feinsten Provencer-Öhls in einer langen Zeit nach und nach verrührt, mit Salz, Concassé und Bertram-Essig gewürzt. Durch diese Operation bildet sich eine dicke, angenehm schmeckende Butter, die sich von der Öhl-Tunke durch bedeutende Consistenz und ausgezeichnende Lieblichkeit unterscheidet. Dort heben Salz, weißer Pfeffer und Essig die Tunke zum Hautgout, hier heben diese

Ingredienzen, in geringerer Menge angewendet, den feinen Öhlgeschmack bis zum Lieblichsten.

Neunter Abschnitt.

Durchgeschlagene Hülsenfrüchte.

Das Purée, für welches wir im Deutschen kein Wort haben, ist das Mark durchgeschlagener Hülsenfrüchte; man hat es hernach mit Fleisch und sogar mit Schwämmen versucht, welches glückte, und nun zur vorzüglichsten Art geworden ist, wie zum Beyspiele Repphühner- und Champignon-Purée, wie sie weiterhin vorkommen.

Durchgeschlagene dürre Erbsen. (Purée de pois secs.)

Ein Viertelmaß Erbsen (S. Abschn. v. Erbsen) werden mit vier mahl so viel Wasser zugesetzt, langsam kochen gelassen, bis alles Wasser eingekocht ist und sie sich leicht zermalmen lassen, dann werden sie durch ein feines Sieb gestrichen. Bey dem Anrichten über dem Feuer mit der Hälfte so viel Butter durch immerwährendes Rühren vermengt, mit feinem Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt und siedend heiß gebraucht.

Die grünen durchgeschlagenen Erbsen werden in einem Stückchen Butter gedünstet, und wie die vorhergehenden behandelt. Sie fordern etwas weniger Butter, oft muß man ihnen mit etwas Zucker zu Hülfe kommen.

Durchgeschlagene Linsen. (Purée de lentilles.)

Ganz so wie die Erbsen. (S. Abschn. von Linsen.)

Durchgeschlagene Kartoffeln. (Purée de pommes de terre.)

Die Kartoffeln (S. Abschn. v. Kartoffeln) guter mehliger Gattung werden roh geschälet, in einer Casserole mit Wasser so hoch genässet, daß es dasselbe überspühlt, mit einem Stück Butter, Salz und Concassé dann gewürzt und langsam gekocht, bis sie das Wasser ganz einsaugen und zerfallen; sie werden endlich mit dem Kochlöffel fein abgetrieben, nach und nach mit der Hälfte so viel Butter verrührt, mit Salz und Concassé gewürzt und so gebraucht. Um sie aber ohne Bröckchen zu erhalten, ohne daß sie durch ein Sieb gestrichen werden sollen, müssen sie sehr weich gekocht, und dann eben so gut mit einem Kochlöffel abgerühret werden. Die Zeit muß so berechnet werden, daß, wenn sie gekocht und abgerühret sind, man sie gleich auftischen kann, weil jede Minute, sobald sie vom Feuer sind, ihnen Verlust am angenehmen Geschmacke bringt.

Durchgeschlagener Sauerampfer. (Purée d'oiselle.)

Acht Hände voll abgeklaubter, in einigen Wassern gewaschener Sauerampfer *) werden mit einem Viertelpfund

*) Der Sauerampfer gehört in die Classe der Spinate. Er findet sich auf Wiesen wild, wird aber auch in Gärten gezogen; durch die Cultur wird seine sonst herbe Säure bis

Butter über mittelstarker Gluth so lange gedünstet, bis das ergiebige Wasser verdampft ist. Dann kommen acht Eßlöffel saurer Rahm hinzu, und es wird wieder bis zur Abdampfung der Hälfte des Rahms gedünstet, endlich wird es mit durch einander geschlagenen vier Eyerdottern und einem Eßlöffel voll Mehl über der Gluth während des Rührens bis zum Verdicken gebunden, dann durch ein Haartuch durchgeschlagen, und mit Salz und Concassé gehörig gewürzt, in einer Sauce-Casserole aufbewahrt und zum Gebrauche im heißen Bade gewärmt.

Durchgeschlagene Zwiebeln. (Purée d'oignon.)

Acht mittelgroße spanische Zwiebeln (S. Abschn. v. Zwiebeln) werden abgeschälet, auf Blätter geschnitten, in einem Viertelpfund Butter auf ein Koch langsam weich und weiß gedünstet, mit zwey Schöpflöffel Beschamelle (S. Abschn. v. Tunken) vermengt und durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé und besonders aber mit weißer Glaß stark gehoben. In Ermangelung der Beschamelle werden einige Schnitte Schneidschinken zu den Zwiebeln gethan, und wenn der wässerige Saft ganz eingegangen ist, dann mit einem Eßlöffel voll Mehl bestaubt, mit zwey Schöpflöffel Brühe genässet, gut abgerühret, über starkem Feuer bis auf die Hälfte eingekocht, dann mit einem Schöpflöffel Sahne verdünnet und wieder bis auf anderthalb Schöpflöf-

---

zur angenehmsten gemildert. Als Medicin soll sich diese Pflanze in dem Scharbocke und andern Krankheiten, die von Verdorbenheit der Säfte entstehen, wirksam gezeigt haben.

fel eingekocht, und so durchgestrichen. Bey dem Durchstreichen kann etwas Sahne zu Hülfe genommen werden.

Durchgeschlagene braune Zwiebeln. (Purée d'oignon brune.)

Durchgeschlagene braune Zwiebeln werden braun gedünstet, mit etwas brauner Tunke vermengt und durch ein Haartuch geschlagen. Ein jedes Zwiebelgericht muß stark mit Pfeffer gehoben werden.

Durchgeschlagener Sellerie. (Purée de celleric.)

Eben so behandelt wie die vorhergehend durchgeschlagenen Zwiebeln. Vier Köpfe auf dünne Blätter geschnittener Sellerie *) werden mit einer spanischen Zwiebel in einem Viertelpfund Butter ganz weich und weiß gedünstet, mit zwey Schöpflöffel Beschamelle vermengt und durch ein Haartuch gestrichen, dann in eine Sauce-Casserole

*) Der Sellerie gehört zu dem Geschlechte der Petersilie, und wird in Deutschland an Gräben und Sümpfen als eine Pflanze gefunden. Der unangenehme Geruch und der scharfe bittere Geschmack machen den wilden Sellerie verdächtig; auch zeigt er wirklich giftige Eigenschaften. Durch Cultur hat man aber eine gewürzhafte und sehr beliebte Pflanze daraus gezogen. Indessen widerrathen doch Ärzte den Genuß derselben epileptischen und zum Schlagfluß und Schwindel geneigten Personen. — Von den verschiedenen Spielarten sind am bekanntesten der Sellerie mit rothgestreifter Wurzel, der Stauden-Sellerie, dessen Keime zu Salat und die Blätter zu Kräuter-Suppen gebraucht werden, und der Knollen-Sellerie mit großen, runden Wurzeln, welche bey guter Wartung so stark wie die Kohlrübenköpfe werden.

gethan, und so zum Gebrauche aufbewahret. Diese zwey Purée müssen sehr weiß seyn, welches nur durch ein behutsam langsames Dünsten erhalten werden kann; dann fordern sie sehr viele Kraft, und auch diese kann nur durch Zusatz von weißer Glaß gegeben werden.

Durchgeschlagene gelbe Rüben. (Purée de carotte.)

Das Fleisch der gut abgeschabten gelben Rüben, ungefähr eine Maß, wird mit zwey Zwiebeln in einem Viertelpfund Butter langsam weich gedünstet, mit einem Schöpflöffel voll Beschamelle (S. Abschnitt von den Tunken) vermengt und durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé und Glaß, auch etwas Zucker gewürzt, und in einer Sauce-Casserole zum Gebrauche aufbewahret.

Durchgeschlagene Carden. (Purée de cardes d'Espagne.)

Die zum Entremet bereiteten Carden (S. Abschn. von Carden) werden klein geschnitten, mit eben so viel Beschamelle vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé und Glaß gehoben.

Durchgeschlagene Champignon. (Purée de champignon.)

Eine Maß abgeschälter, rein ausgewaschener Champignon werden sehr fein geschnitten, durch ein Haartuch das Wasser (dessen sie viel haben) heraus gepreßt, dann noch einmahl geschnitten, mit einem eygroßen Stück Butter und vier hart gekochten Eyerdottern fein gesto-

ßen, mit zwey Schöpflöffel Beschamelle vermengt, auf die Hälfte auf starkem Feuer, unter stetem Rühren, eingekocht, und so durch ein feines Haartuch gestrichen, und mit Salz, Concassé und weißem Glaß gehoben. Es ist schwer, dieses Purée weiß zu erhalten, der feste weiße Champignon ist hiezu das vorzüglichste; nebstbey ist eine schnelle Arbeit erforderlich, weil die Einwirkung der Luft sie braun und endlich schwarz färbt. Es wird dann in eine Sauce-Casserole gethan, die Oberfläche mit Glaß begossen, um eine Haut zu verhindern, und so in die Reihe anderer Casserolen gesetzt; vor dem Anrichten wird es im heißen Bade gewärmt.

Durchgeschlagene Kapaunerbrüste. (Purée de volaille.)

Von zwey gebratenen und dann kalt gewordenen Kapaunen werden die Brüste ausgelöset, ohne Haut oder sonst einer Maser fein geschnitten und gestoßen, mit zwey Löffel voll siedend heißer Beschamelle (S. Abschn. von Tunken) vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen. Bey dem Durchstreichen kann man nach und nach einen halben Löffel voll Beschamelle nachgießen. Es wird dann genau gesammelt und in einer Sauce-Casserole aufbewahrt; es darf aber nicht unterlassen werden, dieses Purée mit Salz, Concassé und Glaß zu heben. Vor dem Anrichten wird es drey Viertelstunden lang im heißen Bade gewärmt.

Durchgeschlagene Fasanenbrüste. (Purée de faisans.)

Werden dem vorhergehenden ganz ähnlich behandelt. Die Beschamelle wird mit einer Essenz von Fasanen und weißem Glaß bis zum Haut-Gout gehoben. Das Ganze muß sehr weiß gehalten werden.

Durchgeschlagene Repphühner. (Purée de perdrix.)

Die von vier gebratenen Repphühnern ausgelösten Brüste werden fein geschnitten, dann gestoßen, und mit einer braunen Tunke (S. Abschn. von Tunken) ungefähr zwey Schöpflöffel voll vermengt, und siedend heiß durch ein Haartuch gestrichen. Die Tunke wird vorerst mit Repphühner-Essenz und braunem Glaß gehoben, und etwas mehr eingekocht, oder dicker gehalten; das Ganze muß Fumé und Kraft haben, um dem Haut-Gout zu entsprechen, den eine Erscheinung von Repphühnern gleichsam erfordert.

Durchgeschlagene Wald- und Moos-Schnepfen. (Purée de bécasse et bécassine.)

Wird ganz den vorhergehenden ähnlich behandelt, nur wo möglich noch feiner im Geschmacke gehalten.

Zehnter Abschnitt.

Von den Faschen.

Eine volle Aufmerksamkeit verdienen diese, theils ihrer Unentbehrlichkeit in der guten Küche wegen, theils ihres, auch bey der behutsamsten Behandlung dennoch schwierigen Gelingens halber. Dagegen gilt dieses auch als Zeugniß des Talentes, und darum werden sich meine jungen Freunde ihre Mühe oft wiederhohlter Versuche nicht gereuen lassen.

Kapaunen-Fasch-Fülle. (Farce de volaille.)

Die Brüste von drey rohen Kapaunen, ohne alle Haut und Masern, werden sehr fein geschnitten und gestoßen, dann auf eine Porzellanschüssel gethan; etwas weniger des besten feinsten Speckes wird eben so geschnitten und gestoßen, und ebenfalls auf die Schüssel gethan, so auch stark abgeriebene Semmeln, die in weißer Brühe eine Weile geweicht, gut ausgedrückt und sehr fein gestoßen worden ist, so zwar, daß sie einem festen Teig ähnlich, und aber ja nicht bröcklicht werden. Wenn nun die gestoßenen Kapaunenbrüste vier und zwanzig Loth betragen, so werden sechzehn Loth der schon gestoßenen Semmeln durch immerwährendes Stoßen mit dem Fleische, und dann mit zwanzig Loth Speck und nach und nach mit vier Eyerdottern und einem halben Schöpflöffel Beschamelle vermengt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, dann durch ein grobes Haarsieb mühsam durchgeschlagen, und in so weit wäre der Fasch fertig; allein, körnicht ohne Härte, ohne im

Sude aufzulaufen, eines sehr angenehmen Geschmackes, ist dieser Fasch nicht immer gleich. Im Falle er zu hart wäre, so müßte mit etwas kräftiger Beschamelle, im andern Falle mit ein Paar Eyerdottern zu Hülfe gekommen werden. Übrigens kommt es hauptsächlich darauf an, daß die Semmeln nicht zu viel geweicht, das Fleisch abgelegen und der Speck körnicht, und alles sehr fein gestoßen und vermengt seye *). NB. Dem Specke sind die Kalbs-

*) Dieser Fasch wird meistens zu den Kapaunen-Nocken verwendet, deren Bereitung auf folgende Weise geschieht: Man hat zwey Eßlöffel, von denen einer in siedend heißer Brühe in einer kleinen Casserole bey der Hand steht, mit dem andern Löffel wird ein Stück Fasch aufgefaßt, mit der Fläche des Messers in eine nach dem Bauche des Löffels geformte Erhöhung gestrichen, das Messer dann in die heiße Brühe getaucht und die Nocke glatt und rein gestrichen, endlich wird die Nocke, wenn sie so recht dem Löffel gleich gebildet ist, mit dem andern heißen Löffel aus dem erstern herausgenommen und in eine mit Butter bestrichene Casserole gethan, so daß sie so rein und schön geformt da liegt, als wenn sie nicht vom Löffel gekommen wäre. Diese Operation wird bis zur bestimmten Anzahl Nocken, oder bis der Fasch ganz verwendet ist, so fortgesetzt; die Casserole wird dann genau bedeckt, und an einen kühlen Ort gesetzt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird in die Casserole siedend heiß gewürzte Brühe behutsam gegossen, so viel daß die Nocken bedeckt werden; bey dem Aufgießen darf aber die Brühe nicht auf die Nocken selbst fließen, denn so behutsam dieses auch geschehen möchte, so würden sie dadurch dennoch beschädigt und verunstaltet. Man pflegt die Brühe über einen flachen in die Casserole eingehenden Deckel zu gießen, durch die absichtlich schiefe Haltung dieses Deckels fließt die Brühe an den Wänden der Casserole herab; sie werden nun auf einen Windofen gesetzt, und sobald die Brühe kochen will, so wird

andern vorzuziehen; sie werden erst gekocht, und dann in diesem Falle dazu verwendet.

Fasch vom Schill. (Farce de merlan.)

Dieser Fasch wird dem vorhergehenden Kapaunen-Fasch ähnlich gemacht. Anstatt Speck wird Butter genommen, und anstatt in weißer Brühe, wird die Semmel in Milch geweichet. Die Würze darf mit etwas fein gestoßenem Lorberblatt verstärkt werden.

---

die Casserole auf ein von glühender Asche gemachtes Bette gethan und genau bedeckt eine Stunde stehen gelassen: in dieser gemäßigten Wärme, die mehr ein heißes Bad als ein Sieden ist, bleiben die Nocken in ihrer schönen Form; im wallenden Sude würden sie hingegen auflaufen (welches, da sie nach dem Sude wieder zerfallen müssen, nothwendiger Weise einen üblen Effect hervor bringen muß), in Streifen aufspringen und durch das Wallen und immerwährendes Bewegen eine die andere beschädigen, es kann mit einem Worte eine der feinsten Zwischenspeisen so bis zur Unbrauchbarkeit verunglimpft werden. Nach Verlauf einer Stunde werden die Nocken Stück vor Stück über eine reine Serviette gelegt, damit alle Feuchtigkeit abfließe, und nun in eine Butterpastete angerichtet (S. 2. Thl. Abschn. vom Butterteig), und mit einer Beschamelle begossen, aufgetischt. Der Marquis Nesl soll die erste Idee zu diesem Gericht gegeben haben, und daher führt jetzt noch die Butterpastete den Beynahmen: A la Nesl (welches späterhin à la Nell geschrieben worden ist), und stets als ein vorzügliches Gericht geschätzt wird. Außer dem erscheinen die Nocken als selbstständiges Gericht, mit Consommé, wo sie bloß in eine bordirte Schüssel, oder einer Silber-Casserole zierlich angerichtet und mit heißem etwas gewürzten Consommé (S. Abschnitt von den Brühen) begossen werden, oder auch mit einem köstlichen weißen Ragout (S. Abschn. vom Ragout).

So können die Faschen mit Krebsbutter, mit Trüffeln, mit Sardellen u. dgl. gemacht werden. Das Verhältniß der Ingredienzen bleibt stets dasselbe.

Fasan- oder Repphühner-Fasch. (Farce de faisan ou de perdrix.)

Ganz so wie der von Kapaunen, nur mit einer stärkern Würze. Bey der Vollendung werden einige Löffel weißer zerlassener Glaß beygemischt.

Kalbfleisch-Fasch. (Farce de veau.)

Ein Pfund Kalbfleisch, aus allen Häutchen ausgelöset, wird fein geschnitten und noch feiner gestoßen, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Zwanzig Loth Speck wie das obige geschnitten und gestoßen, und eben so durchgestrichen. Recht weiß abgeriebene Semmeln, die mit etwas weißer Brühe zu einem festen Teig gekocht, mit zwey Eyerdottern gebunden, mit einem halben Eßlöffel voll Schalotten, einem Kaffehlöffel voll fein geschnittener, einen Augenblick abgekochter grüner Petersilie, Salz, Concassé und geriebener Muskatnuß gewürzt sind. Von diesem Teig werden ebenfalls zwanzig Loth beygemischt, mit vier bis sechs Eyerdottern gebunden, durch anhaltendes Stoßen vollkommen vermengt, und so wäre auch dieser Fasch fertig; es wird dann ein Stückchen abgekocht und gekostet, ob es gute Würze und die gehörige Consistenz habe; und sodann in einer Schale mit einem runden, mit Butter bestrichenen, Papier belegt, an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Kernfetten-Fasch. (Godiveau.)

Anderthalb Pfund frisches reines trockenes Nierenfett, das aus allen kleinen Häutchen gelöset ist, wird sehr fein geschnitten, mit einem Pfund des zartesten Kalbfleisches, z. B. aus der Kalbsnuß, das ebenfalls aus allen Häutchen gelöset und fein geschnitten worden ist (das Fett soll zwey mahl so viel betragen, als das Fleisch), unter immerwährendem Schneiden genau zusammen vermengt, dann kommen nach und nach sechs ganze Eyer hinein, die beyde Theile genau binden. Es wird dann mit Salz, Concassé und etwas fein gestoßenen Lorberblättern gewürzt. Zur feinern Vermischung, von welcher eigentlich alles abhängt, kommen zwey eygroße Stücke reines Eis, das bis zum völligen Zergehen mit zerstoßen wird, und so wird der Fasch nun in kochender Brühe versucht, der fein körnicht unter dem Finger zittern und von eigenem prächtigen Geschmacke seyn muß. Ich habe versucht, statt des Eises, den sechsten Theil ordinären Brandteig beyzumischen; der Fasch gewann an Elastizität, wurde feiner vermischt, und ist stets gerathen, welches mit dem Eise nicht immer der Fall ist.

Aus Hühner- und Repphühnerbrüsten, Karpfen- oder Hechtenfleisch wird dieser Fasch immer so bereitet; am vorzüglichsten ist die Bereitung aus Hühnerbrust mit einer Beymischung von Trüffeln.

Gehäckelter Fasch. (Farce de fricadèle.)

Aus Rindfleisch sowohl, als aus Kalb-, Schweinen-, Rehe-, Hirsch- und Wildschweinenfleisch wird folgender Fasch gemacht, aus den die sogenannten Fricadellen entste-

hen. Zwey Pfund des rein ausgelösten Fleisches werden mit anderthalb Pfund des nähmlichen Fettes sehr fein geschnitten, mit Salz, einigen Körnern weißen Pfeffer, zwey Lorberblättern, zwey Sträußchen Thymian, einem Gliedchen in Salz geriebenen Knoblauch gewürzt und gut vermengt. Eygroße Stückchen von diesem Fasch werden auf der nassen Tafel, rund, und halbfingerdünn, flach gestrichen, in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gethan, und zehn Minuten vor dem Anrichten am schnellen Feuer an jeder Seite ungefähr vier Minuten unter immerwährender leichter Bewegung geröstet. Das Fett wird dann herabgeseihet, ein Schöpflöffel brauner Tunke und eben so viel saure Rahm darüber gegossen, das Ganze mit Limonisaft gesäuert, leicht durch einander bewegt, auf einen Schöpflöffel voll eingekocht und sogleich zierlich angerichtet. Dieser Fasch wird in verschiedenen Formen gebraucht; so z. B. vom Schweinenfleisch, in Därmen gefüllt, gibt er die allgemein beliebten Bratwürste.

Feiner Fasch von Kapaunen. (Farce fine, ou farce cuite, de volaille.)

Zwey ausgelöste Brüste gebratener Kapaunen werden fein geschnitten, mit eben so viel abgekochten und fein geschnittenen Kalbsautern, und die Hälfte so viel Semmelteig *) (der unten beschrieben ist) fein gestoßen,

*) Der Semmelteig zu den feinen Faschen fordert eine kräftige Hand, indem die abgeriebenen Semmeln, ungefähr acht Loth, in Stücken gebrochen, mit einem halben Eßlöffel voll fein

mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, mit zwey Eßlöffel voll weißer Glaß corsirt, mit drey Eyerdottern gebunden, und so durch lang anhaltendes Stoßen genau vermengt, und endlich durch ein Haarsieb gestrichen. Dieser Fasch vom angenehmsten Geschmacke wird dann in eine Porzellanschüssel gethan, mit rund geschnittenem und mit Butter bestrichenem Papier überdeckt und an einem kalten Orte zum Gebrauch aufbewahrt.

Feiner Fasch von Fasanen, Repphühnern, Schnepfen, Hasen und dergleichen, wird durchaus so gemacht, nur die Würze wird durch den Beytritt von Lorberblättern und Thymian etwas modifizirt und erhöht. Übrigens ist es keine Folge, daß nur gebratenes Fleisch genommen werden müsse, indem das rohe Fleisch, mit Speck oder Autern, und mit Butter und gehöriger Würze leicht gedämpft, nur lieblicheren Fasch gibt. Zu dem feinen Fasch von Gänseleber kommt nur die Hälfte so viel Kalbsautern, in Betracht, daß ihre Consistenz größten Theils aus dem lieblichsten Fett besteht.

---

geschnittener Petersilie, eben so viel Champignon, die Hälfte so viel Schalotten und einem Schöpflöffel voll Consommé, nebst einem halben engroßen Stückchen Butter, über starkem Feuer, unter fleißigem Rühren zu einem festen Teig eingekocht, und ausgetrocknet werden muß; dann wird dieser Teig mit zwey Eyerdottern gebunden, noch einmahl über's Feuer gesetzt und so bearbeitet, bis sich der Teig von der Casserole in Ballen lößt, dann wird derselbe in eine Schüssel umgeleert und kalt gestellt.

Feiner Fasch von Sardellen. (Farce fine d'anchois.)

Ein halbes Pfund sehr rein gewaschener und von den Gräthen gelöster Sardellen, werden klein würflicht geschnitten, mit zwölf Loth Butter einige Minuten lang gedämpft und so nach kalt gestellt. Dann werden sie sammt der Butter mit dem Beytritt von zwey Kaffehlöffeln voll feinem Kräutchen (S. Abschn. v. kl. Kräutchen) sehr fein gestoßen, endlich zwölf Loth Sammelteig (S. den vorhergehenden Artikel) hinzu gethan, durch immerwährendes Stoßen genau vermengt, dann mit weißem Pfeffer, einem Lorberblatte, einem halben Gliedchen Knoblauch und etwas Ingwer gewürzt, mit drey Eyerdottern gebunden und durch ein Haarsieb geschlagen. Sollten die zwölf Loth Butter dem Fasche nicht hinreichend genug Milde und Saft geben, so wird etwas Krebsbutter beygesetzt.

Feiner Fasch von Krebsen. (Farce fine d'écrevisses.)

Dieser Fasch unterliegt der nähmlichen Behandlung als der vorhergehende; die Krebsschweifchen und Scheeren werden ausgelöst, fein geschnitten und gestoßen, mit dem Semmelteig und der gehörigen Menge aus den Schalen gemachter Krebsbutter vermengt, mit drey Eyerdottern gebunden, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und dann nach Angabe gebraucht.

Feiner Fasch von Trüffeln. (Farce fine aux truffes.)

Ein halb Pfund schöner frischer Trüffeln werden erst rein geschält, dann blattweise geschnitten, mit acht Loth Butter fünf Minuten lang gedünstet, mit etwas Salz, weißem Pfeffer, einem Lorberblatt und einem halben Gliedchen Knoblauch gewürzt, endlich nach dem völligen Auskühlen fein geschnitten und gestoßen; unter währendem Stoßen kommen ein Kaffehlöffel voll fein geschnittener und leicht abgekochter Schalotten, nebst einem halben Löffel fein geschnittener Petersilie hinzu; wenn dieses zusammen zu einem feinen Teig geworden ist, so werden zwölf Loth Semmelteig (S. den ersten Artikel der feinen Fasche) durch anhaltendes Stoßen hinein gemengt, endlich die Butter, in welcher die Trüffeln gedünstet haben, beygesetzt, mit etwas zerlassenem Glaß und Muskatnuß die Würze erhöht, das Ganze mit drey Eyerdottern gebunden, und durch ein Haarsieb geschlagen. Es gibt einen Fasch von ausnehmender Lieblichkeit, der in einen Weidling oder einer Porzellanschüssel, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, sich an kaltem Orte einige Tage halten läßt.

Kalte Pasteten-Fasch. (Farce de paté froid.)

Zwey Pfund Kalbfleisch (von dem Schlegel), aus allen Häuten und Masern gelöst, werden sehr fein geschnitten, drey Pfund des reinsten besten Specks werden eben so geschnitten, dann zusammen gethan, mit vier Gewürznelken, acht Körnern Neugewürz, sechs fein gestoßenen Lorberblättern, einem halben Gliedchen Knob-

lauch, zwey Eßlöffeln voll fein geschnittenen und einen Augenblick abgekochten Schalotten, einem Eßlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, einem Löffel voll fein gestoßenem weißen Pfeffer, zwey Löffel voll Salz und einer halben fein geriebenen Muskatnuß gewürzt, und nun in einem Mörser sehr fein gestoßen; unter währendem Stoßen wird dieser Fasch mit vier bis sechs Eyerdottern gebunden und mit einem Schöpflöffel Beschamelle gemildert, dann durch ein Haarsieb geschlagen und in einen Weidling gethan, und in so weit wäre der Fasch fertig; die Abweichungen und Zusätze kommen bey der Bereitung der kalten Pasteten aller Gattungen selbst vor.

Zu den Pasteten von Wildbret wird Hasenfleisch zum Fasch genommen, und die Würze um etwas erhöht.

Eilfter Abschnitt.

Einsäurungen oder Sauerbrühe. (Marinade.)

Einsäurungen haben einen sehr vielfältigen Gebrauch in der Küche. Ein jedes Fleisch ist einer solchen Säurung fähig, je nachdem es ein Gericht geben soll. Diese Säurung muß dann mit einer Aufmerksamkeit behandelt werden, die keine Würze fehlen läßt; nur ist zu bemerken, daß sie in keinem Metallgefäß aufbewahret werden darf, indem die Säuere das Kupfer auflöst und mit dem Grünspan geschwängert wird. Eine Einsäurung kann übrigens an einem kalten Orte und in irdenem Geschirr Monathe lang aufbewahrt werden. Vier spanische Zwiebeln, zwey Petersilienwurzeln, zwey gelbe

Rüben, ein Kopf Sellerie, werden zu Blätter geschnitten, und mit zwölf Lorberblättern *), einem Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, acht Gewürznelken, zwey Gliedchen Ingwer, zwey Kaffehlöffeln voll Pfeffer, eben so viel Neugewürz, zwey Eßlöffel voll Salz, etwas Muskatnuß und Limonisaft gewürzt, dann in einem Viertelpfund Butter eine Viertelstunde lang passirt, mit einer Maß guten Weinessig genässet, eine halbe Stunde lang gekocht und nach diesem kalt gestellt; die zu säuerende Sache wird hinein gelegt, genau bedeckt, und 2, 4, 6 bis 8 Tage nach Bedarf darin gelassen; so können auch mehrere Sachen auf einmahl darin liegen, oder eine nach der andern immer frisch hinein gelegt werden, so lange die Säuere sie nur bedecken kann.

Eine Presse. (Une blanie.)

Zwey Häuptel spanische Zwiebeln, zwey gelbe Rüben, zwey Petersilienwurzeln und ein Kopf Sellerie werden zu Blättern geschnitten, mit zwey Lorberblättern, etwas Thymian, acht Gewürznelken, etwas Neugewürz, Ingwer **), Salz und weißem Pfeffer, mit einem halben

---

*) Der gemeine Lorberbaum. Das Vaterland dieses durch die Fabeln der Griechen berühmten Baumes ist Asien, wo er zu einer Höhe von zwanzig bis dreyßig Fuß wächst; er wird aber auch häufig im südlichen Europa gezogen; bey uns bleibt er viel niedriger. Seine Blötter sind lanzetförmig, länglich zugespitzt, hart, aderig und von Farbe dunkelgrün. Sie werden bey uns als Würze gebraucht.

**) Der Ingwer ist die Wurzel einer Pflanze, die als Gattung

Pfund würflicht geschnittener Schneidschinken und eben so viel reinem Speck in einem halben Pfund Butter geröstet, mit ungefähr einer Maß rein gekochtem Rindsfett und einer Maß Brühe genässet, mit zwey abgeschälten zu Blätter geschnittenen Limonien gesäuret, eine halbe Stunde langsam gekocht, und so in einem irdenen Topfe zum Gebrauche aufbewahret.

Trockene Presse. (Murpoix.)

Ein halb Pfund Schneidschinken klein blätterig geschnitten, so viel und eben so geschnittener Speck, vier mittelstarke gelbe Rüben, zwey Petersilienwurzeln, von dem Kern blätterig geschnitten, zwölf Gliedchen Schalottel, ein Gliedchen Knoblauch, Gewürz aller Art, nebst Muskatblüthe, werden in einem Viertelpfund Butter eine halbe Stunde langsam geröstet, und dann kalt gestellt.

Alle Entrée à la broche, alle unter der Asche bereitete Gerichte werden mit dieser Presse belegt.

Salzbrühe *). (Une Saumure.)

Die vorhergehende Presse wird ohne Speck, Schneidschinken und Rindsfett, nur mit einem Pfund Butter

---

zu der Amone gehört. Es gibt eines der gesündesten, obgleich nicht angenehmsten Würze; den ostindischen hält man überhaupt für den besten. In seinem Vaterlande benutzt man nicht nur die Wurzel, die frisch auch in Zucker eingemacht wird, sondern auch die Blätter zu Salat und andern Speisen.

*) Das Kochsalz bestehet aus einer eigenthümlichen Säure (Kochsalzsäure), mit mineralischem Laugensalze verbunden.

geröstet, und mit österreichischem Wein genässet, dann mit Weinessig verstärkt, und siedendheiß über die angezeigten Fische gegossen. Diese Presse erfordert mehr Salz als die vorhergehenden.

Zwölfter Abschnitt.

Backteig oder Weinteig. (Pate à frire.)

Ein halb Pfund des feinsten weißesten Mehls wird mit einer Viertelmaß weißen Wein und anderthalb Eßlöffel voll Olivenöhl zu einem flüssigen Teig abgerühret. In Ermangelung des Öhls kann so viel sehr frisch

---

Da es das unentbehrlichste unter allen Salzen ist, so ist es auch am weitesten in der Natur verbreitet; es findet sich überall im Meere, in vielen Seen und Quellen, und hin und wieder in festen Lagen im Flötzgebirge. Hiernach theilt man es ein in Quellsalz, Seesalz und Steinsalz: das Quellsalz ist in der Regel das reinste und beste zum Gebrauche in der Küche; es wird aus solchen Quellen gesotten, welche das in der Erde befindliche Salz aufgelöset mit sich führen.

Der allgemeinste Gebrauch des Salzes ist, wie bekannt, zum Würzen der Speisen. Ein sehr merkwürdiger Umstand ist es, daß das Salz, wenn es thierischen und vegetabilischen Körpern in großer Menge beygemischt wird, die Fäulniß derselben abhält, und so im entgegengesetzten Falle bey einer allzu geringen Beymischung, die Fäulniß derselben auffallend beschleunigt; man hat in den neueren Zeiten diese Bemerkung durch mehrere Versuche bestätigt gefunden, und daraus den richtigen Schluß gezogen, daß das in so geringer Menge zu den Speisen genommene Salz die Verdauung, welche eine Art von Fäulniß ist, befördern müsse.

zerlassenes Schmalz genommen werden, es wird mit ein wenig Zucker und Salz gewürzt, von zwey Eyerklar Schnee geschlagen, und mit vermengt. Dieser Teig wird nur im Augenblicke des Gebrauches bereitet. Die gehörige Flüssigkeit entscheidet über dessen Gelingen, worauf besonders zu sehen ist; widerhohlte Versuche belehren hierin mehr, als die genauesten Bestimmungen mit dem Maße und der Wage in der Hand; so muß auch das Öhl behutsam beygemischt werden, denn nur ein Gedanken zu viel macht den Teig zu fett, wie im Gegentheile zu wenig, ihn weich und unansehnlich macht, überhaupt so unbedeutend als diese Bereitung scheint, so schwierig ist sie in der That.

Bierteig. (Pate à frire à la bière.)

Eben so wie der vorige bereitet, nur daß anstatt Wein Bier, und statt Zucker Salz und feiner Pfeffer genommen wird. Dieser Teig wird mehren Theils nur zu Fleischspeisen gebraucht.

Dreyzehnter Abschnitt.

Das feine Cotletten-Kräutchen. (Fines herbes pour le papillotte.)

Es werden vier Eßlöffel voll fein geschnittener und durch ein Haartuch ausgepreßter Champignons mit zwey Eßlöffel eben so fein geschnittener Schalotten*) ei-

*) Die Chalotte hat ihren Nahmen von der Stadt Ascalon in Palästina, woher die Kreutzfahrer sie mit nach Europa brachten. Es ist eine kleine, längliche, röthliche Zwiebel.

nem Eßlöffel eben so geschnittener grüner Petersilie, einem Eßlöffel voll Körbelkraut und zwey Eßlöffel Trüffeln, mit gehörigem Salz, Concassé, Muskatnuß, fein geschnittenem Lorberblatt, und einem kleinen Sträußchen Thymian, in einem Viertelpfund Butter und einem halben Pfund rappirten Speckes eine halbe Stunde lang langsam geröstet und sonach kalt gestellt, dann nach Maßgabe gebraucht.

Grünes Kräutchen. (Ravigotte.)

Einen Eßlöffel voll sehr fein geschnittener Betramblätter, die Hälfte so viel eben so fein geschnittener abgezupfter grüner Petersilie, und endlich so viel wie letztere fein geschnittenes Körbelkraut, werden ein jeder für sich im gesalzenen Wasser zwey Secunden lang abgekocht, auf ein Seidensieb gegossen, und so abgeseihet, dann zusammen mit etwas feinem Salz und Concassé mit einem eygroßen Stückchen frischer Butter abgerührt, und nach Anzeige gebraucht. Man pflegt fein geschnittene grüne Sellerie beyzumischen, ob es gleich nach strengen Regeln nicht gestattet ist.

Bucket. (Bouquet.)

Das Bucket ist eine Würze, die man gerne zu den Tunken und Pressen braucht, um den Wohlgeschmack lieblich zu bilden und zu erhöhen; dem zu Folge wird es aus folgenden Bestandtheilen zusammen gesetzt. Es werden nähmlich sechs bis acht halbe fingerdünne Stämm-

---

von gelindem und angenehmen Geschmacke, der von spanischem Zwiebel und Knoblauch die Mitte hält. Sie treibt nicht, stark in's Kraut, und bringt bey uns keinen Samen.

chen Zwiebel, über eine Handvoll grüner Petersilie, zwey Lorberblätter, ein kleines Sträußchen Thymian und eine halbe Rocambole zu einem faustgroßen Bündchen gewunden, und mit Bindfaden überbunden. Dann der Tunke oder Presse beygesetzt. Diese Bestandtheile bleiben nicht immer dieselben, je nachdem das Bucket zu einem Gerichte gebraucht wird. Z. B. statt der Petersilie wird Bertram, und statt der Rocambolen ein Gliedchen Knoblauch zu einem Bucket genommen, das zu heißabgekochten Hühnchen gebraucht wird.

Vierzehnter Abschnitt.

Zu den Ragouts gehörige Ingredienzen.

Passierte Champignons. (Des champignons passés au beurre.)

Die Champignon (S. Abschn. Champignons) die weißen, festen und stärksten im Fleische werden, nachdem die Stängel abgeschnitten worden sind, in mehreren Wassern gewaschen und abgeschälet. (Es gibt eine Art sie zwischen den Fingern drehend zu schälen, daß man den Schnitt nicht bemerkt, und der Schwamm wie gedrechselt glatt hervor kommt). Eine Maß solcher geschälter Schwämme werden in zwey Schöpflöffeln Wasser mit dem Saft von zwey Limonien und einem Viertelpfund Butter am starken Feuer abgekocht, aus der Casserole in einen Porzellantopf gethan, und mit einem, mit Butter bestrichenen, rund geschnittenem Papier bedeckt, damit

keine Luft auf sie wirken und braun färben kann, und so, an kaltem Orte zum Gebrauch aufbewahrt.

Artischocken zum Ragout. (Des artichaux pour ragoût.)

Die Artischocken werden bis zum Stängel hin entblättert, und die grüne Schale nebst dem Stängel, durch ein gewisses Drehen der linken Hand gegen die rechte, in welcher das Messer fest an den Daumen und an die Artischocke gehalten wird, leicht unter gleicher Bewegung weiß abgeschälet, das Fleisch wird auf vier bis sechs Theile zerschnitten, die Haare herausgenommen, nett pariert, und langsam in einer Presse (S. Abschn. Sauer-Brühe) weich gekocht. Eben so schön lassen sie sich in Wasser mit Butter, Limonisaft und Salz langsam weich kochen.

Obergaumen zum Ragout. (Des palais de boeuf pour ragoût.)

Die obern Gaumen werden in gesalzenem vielen Wasser, bis zum leichten Ablösen des papierdünnen Häutchens langsam gekocht; nach dem genauen Ablösen dieses Häutchens werden sie sodann der Länge nach, von einander geschnitten, der schwammigt mit gestocktem Blute angefüllte Theil abgelöset, und nun auf zwey fingerbreite Ovale nett zugeschnittene Stückchen geschnitten, dann in einer Presse (S. Abschn. Sauer-Brühe) ganz weich gekochet.

Hahnen-Kämme zum Ragout. (Crêpes des coques pour ragoût.)

Diese Kämme werden an den Spitzen ihrer Zacken, dann unten, wo sie vom Kopfe abgenommen werden, etwas gestutzt und nett zugeschnitten, dann in ein kaltes Wasser an die Ecke eines Windofens gestellt, beständig mit der Hand herum gerührt und ausgedrücket, um den Ausfluß des gestockten Blutes zu bewirken; wenn das Wasser zu heiß wird, so werden sie mit einem Kochlöffel fortbewegt, bis das feine Häutchen sich leicht herunter schälen läßt, es wird nun etwas kaltes Wasser hinzu gegossen, um das Überbrennen. (in welchem Falle sie sich nicht mehr putzen lassen) zu verhüten, dann werden sie Stück für Stück in Salz getunkt, zwischen den Fingern gerieben, bis das Häutchen sich überall abgespühlet hat, endlich in's kalte Wasser geworfen, an einen warmen Ort gestellt, und von Stunde zu Stunde das immer lauer werdende Wasser wieder gewechselt, bis sie möglichst weiß geworden sind, und nun in der Presse (S. Abschn. Sauer-Brühe) weich gekocht. Andere machen mit dieser Operation weit weniger Umstände. Ich muß indessen gestehen, daß ich sie fast nie auf solche Weise vollkommen weiß sah. Sie nehmen die Kämme, nachdem sie zugeschnitten worden sind, in ein grobes Tuch, bestreuen sie mit Steinsalz, tauchen sie in kochendes Wasser, reiben das Ganze durch einander, und so schälet ein Kamm den andern. Beträchtliche Zeit ist unstreitig gewonnen, allein das Blut wird durch das Abbrennen gestockt, und läßt sich nie wieder so genau heraus bringen.

Hahnen-Nierchen zum Ragout. (Oeufs de coque pour ragoût.)

Diese werden, nachdem sie einige Stunden abgewässert haben, nur zwey Minuten lang in die kochende Presse zu den Hahnen-Kämmen gethan, zu diesem Ende müssen die Kämme völlig zerkocht seyn, wenn diese hinzu kommen. Zum Herausnehmen müssen beyde wenigstens fünf Minuten abkühlend ruhig gestanden haben, denn alles, was aus einer kochenden Presse herausgenommen, und zum Abfließen auf ein Tuch in die Luft gelegt wird, trocknet schnell und wird braun.

Kalbs-Briesen, (Drüsen) zum Ragout. (Ris de veau pour ragoût.)

Die aus den Briesröhren ausgelösten Briese werden in kaltem Wasser an einen warmen Ort gestellt, damit das Wasser lau wird, und das Blut nach und nach heraus ziehe. Die Wasser werden mehrmahl gewechselt, sonach in frischem Wasser auf starkem Windofen gehitzt, selbst ein Paar Waller machen gelassen, welches weiß kochen, blanchiren heißt, mit kaltem Wasser abgeschreckt, und nun von allen nur möglichen Häutchen gereiniget; sonach in der Presse (S. Abschn. Sauer-Brühe), weich gekocht. Nach einer Ruhe von fünf Minuten wird es heraus genommen, auf eygroße Stücke von einander gebrochen, und in die dazu bestimmte Sauce gethan.

Kalbsschulter-Drüschen. (Des noisettes de veau.)

Kommen als selbstständige Speise vor (S. Abschn. von Kalb.) und können eben so bereitet auch zu dem Ragout gebraucht werden.

Trüffeln zum Ragout. (Truffes pour ragoût.)

Ein Pfund rein geschälter in gefälliger Form zugeschnittener Trüffeln (S. Abschn. von Trüffeln) werden mit etwas Salz, Concassé, einem Lorberblatt, sehr wenig Thymian, und etwas wenig Knoblauch gewürzt, in acht Loth Butter ungefähr eine Viertelstunde über der Gluth passirt, dann Stück für Stück auf eine Serviette gelegt, alle Butter abgetrocknet, und so in das bestimmte Ragout gethan. Sie müssen recht warm in das ebenfalls warme Ragout kommen, um demselben ihren den Feinessern so angenehmen Geruch mitzutheilen.

Fünfzehnter Abschnitt.

Von dem Ragout selbst.

Ein gelungenes Ragout ward von je her als der Vergleicher des guten und feinen Geschmackes angesehen, vermuthlich weil man es so selten wirklich gelungen fand; und dieses wieder, weil ein gelungenes Ragout den Künstler ausschließend beschäftigt, dessen Aufmerksamkeit doch über so viele andere Gegenstände ausgebreitet seyn muß; endlich auch, weil ein Ragout das Urtheil eines jeden Kenners und Nichtkenners gleichsam auffordert, indem es nicht sowohl zum Sättigen, als vielmehr zum Versuchen da zu seyn scheint. Ein wahrer Expedient, der anspruchlos einem jeden Gerichte eine Unterlage bildet, um desselben Werth zu erhöhen.

Braunes Ragout. (Une financière ou ragoût financière.)

Vier Schöpflöffel brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken) mit der Hälfte so viel Consommé, dem vierten Theil alten österreicher Wein, mit acht Schalotten, zwey Lorberblättern nebst ein wenig Salz und Concassé gewürzt, werden an einer Ecke des Windofens ungefähr eine Stunde langsam gekochet, damit das Unreine und das Fett auf die Oberfläche steigen, und leicht abgenommen werden kann. Die Casserole wird dann mehr über das Feuer gerückt, um das schnellere Kochen zu bewirken, unter welchem die Tunke auf drey Schöpflöffel voll eingekocht wird. In diesem Zustande soll sich diese Tunke vom Löffel ziehend spinnen, und von kräftig angenehmen Geschmack seyn, dann wird sie durch ein feines Haartuch in eine angemessene Sauce-Casserole gepreßt, und in die Reihe anderer Casserolle gesetzt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird sie im heißen Bade gewärmet. Bey dem Anrichten selbst kommen vier Schöpflöffel voll Kalbsfasch (S. Abschn. Fasch), der auf daumenlange und dicke Würstchen gedreht, in einer Brühe abgekocht, und über einer reinen Serviette abgetrocknet worden ist, zwey Schöpflöffel passierte Champignon ebenfalls abgetrocknet (S. Champignon), einen Löffel Kalbsbries (S. Kalbsbries), zwey Löffel Hahnen-Kämme und Nierchen (S. Hahnen-Kämme und Nieren) zusammen durch ein leichtes Schwingen vermengt, im nöthigen Falle mit Glaß gehoben, und in eine dressirte Pastete (S. zweyter Theil) angerichtet. Darüber werden einige große in Wein gekochte Krebse (S. Abschn. Krebse) symmetrisch gelegt.

Ragout der halben Schambor oder Godard. (Une michambore ou une gôdard.)

Zwölf Schalotten werden mit zwey Schöpflöffeln altem österreicher Wein und einem Löffel weißen Madera-Sec aufgekocht, mit sechs Löffeln brauner Tunke (S. Abschn. von der Tunke) und vier Löffeln Consommé (S. Abschn. v. d. Brühe) genässet, mit Concassé, einem Lorberblatt gewürzt, der vorhergehenden gleich langsam gekocht, damit die aufsteigende Unreinlichkeit abgenommen, und die Sauce klar werden kann, dann am starken Feuer auf vier Schöpflöffel eingekocht, und in eine Sauce-Casserole durch ein feines Haartuch gepreßt. In diese Sauce kommen zwey Schöpflöffel Champignon (S. Champignon), ein Löffel Artischocken (S. Abschn. z. d. Rag. geh. Ingred.), zwey Löffel Kalbsbries (S. eben daselbst) zwey Schöpflöffel Hahnen-Kämme und Nierndchen (S. vorhergehenden Abschnitt), und zwey Löffel voll Krebsschweifchen, es wird unter leichtem Durcheinanderschwingen mit Glaß und etwas Limoniensaft gehoben.

Eine Schambor. (Une chambore.)

Dieß Ragout wird den vorhergehenden an Kraft überlegen, übrigens aber gleich gehalten, und nur um einen Schöpflöffel Tunke mehr genommen, um die zukommenden Ingredienzen gehörig nässen zu können. Zu den obbenannten Ingredienzen kommen noch vier Schöpflöffel in Butter passierte Trüffeln (S. Abs. v. d. Trüffeln) zwey Löffel Obergaum (S. Absch. z. d. Rag. geh. Ingred.) wenigstens acht Kapauner-Nacken (S. Abschn. v. d. Fasch) vier fein gespickte große glassirte Kälberbries, (S. Abs. v.

Kalbsb.), acht große in Wein abgekochte Krebsen nebst zwölf glassirten Schulterdrieschen (S. eben daselbst). Der meistens mit diesem Ragout gegebene Fisch wird der Länge nach in seiner ganzen Herrlichkeit darüber gelegt.

Ragout Montglas. *) (Une Montglas).

Ein Schöpflöffel voll im verschrobenen Viereck von der Größe einer Erbse geschnittene Trüffeln, die vorher im Champagner Wein gekocht waren (S. Abschn. Trüffeln) und nun ausgekühlt sind, eben so viel gedünsteter Gansleber, so viel gebratener Kapaunerbrüste, eben so viel Repphühnerbrüste und eben so viel passirten Champignon sind die Bestandtheile dieses Ragouts. Die Abfälle der Gansleber werden mit der Messerklinge zerrieben, und mit einem Schöpflöffel brauner sehr kräftiger Tunke (S. Abschn. der Tunken) vermengt, endlich durch ein Haartuch gestrichen, und über die Bestandtheile des Ragouts gegeben, welches, mit Glaß und Concassé gehoben, den höchsten Punct des Wohlgeschmackes gibt.

Ragout Salpicon. (Un salpicon).

Die Salpicone steht in genauer Verwandtschaft mit der Montglas, obgleich weniger angesehen und geschätzt. Ein Schöpflöffel voll kleinwürflicht geschnittener Kapaunerbrüste (die vorher gebraten und und schon ganz kalt sind), eben so viel gedämpfter Kalbsbries, so viel Trüffeln, so viel Champignon und so viel Pöckelzungen wer-

*) Der Almanach de Gourmand leitet das Wort Monglas von dem Marquis Montglas, der es erfunden haben soll, ob es gleich im Allgemeinen nur Mogla geschrieben wird.

den mit anderthalb Löffel legierter Tunke vermengt. (S. den Abschn. der Tunken) und in heißem Bade gewärmt, und so als Ragout, in einer Brust- oder Butter-Pastete aufgetischt, oder als Fülle nach Angabe gebraucht; in beyden Fällen muß es höchst lieblich und köstlich schmecken.

Schildkröten-Ragout. (Une fausse tortue.)

Zwölf mittelstarke Schalotten und zwölf Beeren spanischen Pfeffer *) werden mit zwey Schöpflöffeln alten österreicher Wein, und einem Löffel Madera-Sec aufgekocht, mit vier Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken) und eben so viel Consommé genässet, ungefähr eine Stunde an der Ecke des Windofens langsam gekocht, damit die Butter und alles Unreine abgenommen werden kann, alsdann über starkem Feuer auf drey Schöpflöffel eingekocht, mit einem halben Schöpflöffel Madera-Sec abgeschreckt, und endlich durch ein feines Haartuch in eine angemessene Casserole geseihet, und stark mit Glaß bestrichen. In diese durchsichtig klare, glaßähnlich sich spinnende kräftige Sauce der schönsten

*) Der spanische Pfeffer, oder Beißbeere, ist eine indische Pflanze, die ungefähr zwey Fuß hoch wird. Sie hat dunkelgrüne, glatte Blätter, wie der Nachtschatten, und weißliche Blättchen, auf welche tutenförmige Früchte von verschiedener Gestalt folgen, die zur Zeit der Reife gelbroth aussehen. Diese Früchte bestehen eigentlich nur aus einer dünnen, trockenen Schale, worin eine Menge platter Samenkörner befindlich ist. Sowohl die Schale als der Same hat einen überaus feurigen brennenden, dem Pfeffer ähnlichen Geschmack, wird auch von den Indianern statt des eigentlichen Pfeffers gebraucht, und deßhalb die Pflanze in einigen Gegenden sehr häufig angebaut.

rothbraunen Farbe kommen zwey Schöpflöffel Champignon (S. Abschn. v. d. Ingr.), eben so viel Kalbsbries (S. ebendaselbst), so viel der schönsten und größten Hahnen-Kämme, die Hälfte so viel Hahnen-Nierchen (S. ebendaselbst), ein Löffel Artischocken, (S. ebendaselbst), und vier Löffel Trüffel (S. Abschnitt von der Trüffeln). Bey dem Anrichten selbst, welches meisten Theils in eine dressirte Pastete über einen Kalbskopf geschieht, kommen sechs Kapauner-Nacken (S. Abschn. von den Faschen), sechs gespickte und glassirte schöne Kalbsbries, vier sehr kleine Nesttauben (S. Abschn. v. d. Tauben), vier und zwanzig rund gedrehte kleine saure Gurken, eben so viel kleine Eyerdotter; sechs hart gekochte Eyerdotter werden durch ein Sieb gestrichen, mit einem eyerdottergroßen Stückchen Butter und zwey frischen Dottern abgearbeitet, und haselnußkleine, den Schildkröteneyern ähnliche Dotter gemacht, abgekocht, und abgetrocknet beygelegt, zwölf Stück eyerdottergroß und rund geschnittene in Butter gebackene Semmeln, dann mit vier großen Krebsen und acht großen in einer Presse gekochten Trüffeln (S. Abschn. v. d. Trüffeln) belegt; so, daß das Ganze eine prächtige imponirende Schüssel gibt.

Weißes Ragout. (Ragoût blanc).

Eine jede weiße Tunke ohne Säure kann hierzu gebraucht werden, so z. B. die Tunke eingemachter Hühner, die des Kalbsfleisches, hauptsächlich aber die legirte Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), die ihrer reinen Weiße wegen die ansprechendste Miene hat. Es werden vier Schöpflöffel voll weiße Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) mit zwey Löffel Consommé (S. Abschn. v. d. Brühe) ver-

dünnet, langsam gekocht, damit das aufsteigende Unreine von Zeit zu Zeit abgenommen werden kann. Dann wenn sie auf diese Art rein geworden, am starken Feuer während des Rührens auf zwey Schöpflöffel eingekocht, einige Minuten vom Feuer gesetzt, damit die allzu große Hitze in etwas verdampfe; nach dieser kleinen Weile wird sie nun unter schnellem Rühren mit einer Liaison (Verbindung) von sechs Eyerdottern (S. Abschn. v. d. Eyern, 2. Th.), legirt, über dem Feuer fortgerührt, bis verdickend, die Sauce Luftblasen macht, als wenn sie kochen wollte. Dann wird sie durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt; mit einem Schöpflöffel Champignon (S. Abschn. v. d. Jngr.), zwey Löffel Hahnen-Kämmen und Hahnen-Nierncheи (S. ebendaselbst) zwey Löffel Kalbsbriesen (S. eben daselbst), und Obergaumen (S. ebendaselbst), einem Löffel voll Krebsschweifchen, unter leichtem Schwingen vermengt, mit Limoniensaft, Glaß, etwas Salz und Concassé gehoben, und nach Maßgabe gebraucht.

Ragout-Pompadour.

Jn zwey Schöpflöffel der kräftigsten Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunke), werden drey Schöpflöffel schöner sehr weiß gehaltener Hahnen-Kämme und Hahnen-Niernchen vermengt, in kleine Vole-au-vent oder vielmehr große Augengläserpastetchen, oder auch künstlich gemachte Krusten von Brot (S. Abschn. v. Kruste) angerichtet.

Fasten-Ragout. (Un ragoût maigre).

Vierzig kleine Zwiebelchen, in gleicher Größe abgeschälet und in sehr heißem Schmalz braun gebacken,

werden in rothem Weine weich gekocht, so zwar, daß der Wein ganz einkocht, dann eben so viel in Butter passirte Champignons (S. Abschn. v. d. Champignons), so viel in einer Salzbrühe abgekochte Artischocken (S. Abschn. v. d. Artischocken), so viel in Wein abgekochte und ausgelöste Krebsschweifchen werden in eine Sauce-Casserole gethan. Der hierzu gehörige Fisch von ungefähr vier Pfund schwer (S. Abschn. v. Karpfen) wird mit drey halben Maß rothen Wein, zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, einer Petersilienwurzel, einem halben Kopf Sellerie, zwey Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian und Pfeffer weich gekocht. Der Sud wird hernach in eine andere Casserole über einem starken Eßlöffel des feinsten Mehls mit zwölf Loth Butter abgetrieben, durch ein Haartuch geseihet, und auf starkem Feuer unter immerwährendem Rühren bis zur schnurdick sich spinnenden Sauce eingekocht. In dieser ihrer Dicke wird sie noch einmahl durch ein Haartuch auf die in der Sauce-Casserole befindlichen Ingredienzen gepreßt, mit Concassé und Limoniensaft gehoben, und nach einer gehörigen Vermengung unter leichtem Schwingen nach bestimmter Weise gebraucht. Karpfen und Aal in rothem Wein gekocht, und mit diesem Ragout maskirt, geben die so berühmte Matelotte. (S. Abschn. v. d. Karpfen.)

Weißes Fasten-Ragout. (Ragoût blanc maigre.)

In drey Eßlöffeln voll weißer legierter Sauce (S. Abschn. v. Tunken) kommen vierzig in Wasser abgekochte, dann rein geputzte in einer Salzbrühe weichgekochte Karpfenzungen, die Hälfte so viel zuerst in Wasser abgekochter, dann ebenfalls in Salzbrühe weich gekochter

zugeschnittener Stücke Karpfen-Milchner, ferner zwanzig ausgelöste Krebsschweifchen (S. Abschn. v. Krebsen), zwanzig passirte Wiesenschwämme (S. Abschn. v. Ingredienzen) und zwanzig Stück Artischocken, (S. Abschn. ebendas.) alles leicht durch einander geschwungen, und so recht heiß von der besten Miene das bezeichnete Gericht damit maskirt.

Sechszehnter Abschnitt.

Vom Rindfleisch *).

Nur gutes Fleisch! hört man aus jedem Munde, nur gutes Fleisch ist der allgemeine Wunsch! Allein wie es nun schon mit den menschlichen Wünschen geht, sie bleiben gewöhnlich nur Wünsche, und so darf ich nicht als Bedingniß, sondern ebenfalls nur als Wunsch hersetzen, daß das Fleisch gut genähret, fett, von einem Alter von vier bis fünf Jahren geschlachteten Vieh, feinfaserig, von dunkelrother Farbe gebraucht werden soll. Dagegen liegt die Wahl des Stücks, das Abliegen (mortifier), das Mürbeklopfen in jedes Menschen Möglichkeit, und ist durchaus nicht aus der Acht zu lassen.

---

*) Unser zahmes Rindvieh stammt von dem Ur- oder Auerochsen ab, den man noch jetzt wild in Pohlen, Litthauen Sibirien u. s. w. findet. Was es durch Zähmung an Größe und wilder Stärke verloren hat, das ersetzt es uns vielfach durch seine übrige Nutzbarkeit wieder.

Das Schweifstück, Schwanzel. (La culotte de boeuf.)

Das Schweifstück wird als das vorzüglichste, und besonders als großes Tafelstück geachtet; es gibt gute Brühe, behält viel Saft und endlich eine schöne Form. Die gröbsten Beine, nähmlich das Schluß- und Rückenbein, werden ausgelöset, das Fleisch mit Spagat gebunden, und fünf Stunden langsam im zugedeckten Kessel gekocht, dann behutsam herausgehoben, aufgebunden, zugeschnitten und auf die Schüssel gethan, der guten Miene wegen glasirt und der Schüsselrand mit grüner abgezupfter Petersilie bestreuet. Grüne gesäuerte Gurken, rothe Rüben, braune Saucen oder kalter Krän werden besonders beygesetzt.

Sehr schön läßt ein Belege von Kohl und gelben Rüben. Der weich gekochte Kohl (S. Abschn. vom Kohl) wird zu diesem Ende auf ein reines Tuch zwey Daumen hoch gelegt, mit dem Tuch überschlagen, mit der hohlen Hand so lange auf- und abfahrend gepreßt, bis es eine gleiche daumendicke, etwas feste Walze macht. Das Tuch wird dann wieder behutsam aufgeschlagen, der Kohl fingerlang geschnitten und um das Fleisch über den Rand der Schüssel gestellt, dazwischen kommt immer eine eben so dick geschnittene und mit dem Kohl weich gekochte gelbe Rübe. Das Ganze muß sehr rein und zierlich gemacht werden. (S. Taf. 3. Fig. 9.) Eine braune Sauce wird besonders beygesetzt.

Auf diese Art sind auch die übrigen Belege sehr im Gange, wie z. B. der Kohl auf holländische Art (S. Abschn. v. Kohl), gefüllter Salat (S. Abschn. v. Salat),

Hoschepot (S. Abschn. v. gelben Rüben), gemischte grüne Speis, (S. ebendaselbst), glasirte spanische Zwiebeln (S. Abschn. v. Zwiebeln), Gurken (S. Anmerk. v. Gurken), und alle durchgeschlagene Hülsenfrüchte. (S. Abschn. v. Hülsenfrüchten.) Jedes dieser Belege wird zierlich in seiner Art darunter oder rund herum gethan.

Ein englischer Braten. (Aloyau à la broche ou rot de boeuf.)

Das dem vorhergehenden folgende Stück, nähmlich die Lende bis über einige Rippen hinauf, sammt dem daran befindlichen Lungenbraten wird länglich viereckig zugeschnitten, die inwendige Seite über dem Lungenbraten fingerdick mit dem schönsten Nierenfette belegt, mit kleinen Silberspießchen angespeilt, mit ein Paar Hände voll Salz überall leicht bestaubt und so einige Stunden lang liegen gelassen, dann so gut als nur möglich durch die Mitte der Länge nach an einen starken Spieß gesteckt, (damit es bey dem Braten gleichen Schwung hält und sich gleich drehen läßt), mit vier Mahl über einander mit Butter bestrichenem Papier überlegt, mit Spagat überbunden, und so, wenn das Stück vierzig Pfund wiegt, vier Stunden lang bey starker Gluth langsam drehend gebraten. Das Papier, welches verhindern muß, daß es nicht gleich anfangs eine starke Kruste macht, und späterhin zu viel Farbe bekomme, wird eine halbe Stunde vor dem Ausbraten weggenommen, und das Feuer hell gemacht, damit man dem Braten eine gleiche schöne Farbe geben kann. Er wird dann im vollen Safte und dennoch ausgebraten auf eine lange Schüssel gethan, und mit in dem abtropfenden Fette gebratenen Erdäpfeln

belegt. Der während des Bratens entquillende Saft wird abgefettet und besonders beygesetzt. (S. Abschn. Kunst zu braten.)

Wenn dieses Stück fett, von drey bis vierjährigen Ochsen, gehörig abgelegen und gut gebraten ist, so gibt es eine treffliche Schüssel. Viele behaupten, es sey der schmackhafteste Braten. Angenommen, daß er gleich nach der Suppe servirt wird, so darf man diese Äußerung als nicht zu übertrieben annehmen.

Gedämpftes Rindfleisch. (Boeuf à la mode.)

Hierzu nimmt man die Schale, das ist der von der Keule einwärts liegende Klumpen Fleisch; wenn dieses gut abgelegen ist, so wird es noch überdieß mürbe geschlagen, mit fingerdicken, und anderthalb Finger langen Speckschnitzen, die im feinen Salz und weißen Pfeffer stark umgewälzt sind, ungefähr daumenbreit auseinander der Länge nach schief durchgezogen, und so ganz gespickt mit Spagat gebunden, dann in einer langen Casserole, die mit Speckplatten, Schneidschinken, Zwiebeln, Lorberblättern, Thymian, einem Gliedchen Knoblauch gefüttert ist, gelegt, mit einigen Schnitzen Fleisch und Schneidschinken belegt, mit Gewürznelken, einigen Gliedchen Ingwer, Pfeffer und Muskatblüthe gewürzt, mit Papier und dem gehörigen Deckel gut zugedecket und ungefähr eine Stunde mit oben und unten angebrachter starker Gluth gedünstet, dann mit altem österreicher Wein angefüllt, und so langsam vier Stunden gedämpfet. In der Hälfte dieser Zeit kommen zwölf gleich große geschälte spanische Zwiebeln und eben so viel daumendick und lang gedrehte gelbe Rüben. Bey

dem Anrichten wird diese Garnirung rund um das Fleisch gelegt. Der während dieser Zeit auf die Hälfte eingekochte Saft wird abgezogen, abgefettet, und auf den dritten Theil schnell eingekocht und besonders beygesetzt.

Die Schale als Stofade, oder gedünstete Schale. (Boeuf à l'estoufade.)

Eine Schale, die wie die vorhergehende mürbe geklopft, gespickt und eingerichtet ist, wird dann über stiller Gluth langsam gedünstet, welches wohl sechs Stunden dauern mag, und sich weit besser im abgekühlten Ofen als auf lebender Gluth thun läßt. In dem sehr möglichen Falle, daß sich der aus dem Fleisch quellende Saft zu viel eindünste, wird ein Schöpflöffel voll weißer Wein nachgegossen. Wenn man das Fleisch aus der Casserole nimmt, so wird ein Löffel braune Tunke (S. Abschn. v. Tunken) hineingegossen, aufgekocht, durch ein Haartuch geseihet und besonders beygesetzt. Das Stück wird glasirt.

Das gefüllte Tafelstück. (Boeuf à la cuilleur ou en surprise.)

En Surprise mag es von daher heißen, weil es durch seine reguläre Form nichts ahnen läßt, und den ersten Eingreifer überrascht; à la Cuilleur heißt es, weil es mit dem Löffel genommen oder gestochen werden kann.

Die mürbe geklopfte aber ungespickte Schale wird, wie die à la mode (Siehe die vorhergehende) eingerichtet, mit einer Flasche Porto-Wein, und das übrige aber mit altem Österreicher genässet, und noch mehr als die vorhergehende weich gekocht, dann auf eine flache

Schüssel gelegt, entbunden, mit einer andern Schüssel beschwert, damit es eine flache Form behalte, und so kalt gestellt. Der abgezogene und abgefettete Saft wird mit drey Schöpflöffeln brauner Tunke vermehrt, langsam gekocht, damit das unreine Fett abgenommen werden kann, dann bis auf zwey und einen halben Löffel am starken Feuer eingekocht und durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt.

Das nun ganz kalt gewordene Fleisch wird nett zugeschnitten, die Oberfläche einen halben Finger dick im Ganzen heruntergeschnitten, das inwendige Stück weit ausgehöhlt und nur ein fingerdicker Rand rund herum stehen gelassen, dieser Rand dann mit gekochten Speckplatten belegt, und in einem abgekühlten Ofen warm gestellt. Das herausgenommene Fleisch wird auf messerrückendünne Blättchen über den Faden nett geschnitten, mit eben so viel passirten Champignons oder braun eingemachten Gurken (S. Abschn. v. Gurken) oder auch gedünstetem breit gekrausten Salat in die obbenannte Sauce gethan, durch leichtes Schwingen vermengt, und in das vom Speck entblöste und glasirte Tafelstück gethan, mit der heruntergeschnittenen Oberfläche des Tafelstücks wieder belegt, so zwar, daß man das darin befindliche Eminée nicht bemerkt. Das Ganze wird noch einmahl glasirt, und rund herum mit glasirten Zwiebeln oder gefülltem Salat (S. Abschn. v. Salat) belegt.

Brustkern auf englische Art. (Poitrine pannée grillée à l'Anglaise.)

Eine schöne Brust wird sehr weich gedämpft, (S. Absch. v. Dämpfen) und mit dem Sud kalt gestellt, dann auf eine

flache Schüssel gethan, mit einem flachen Körper belegt, einem Gewichte beschwert, und bis zum Sulzen glatt gestellt. Vorher müssen aber erst die sich so leicht losmachenden Rippen herausgezogen werden. Dann wird es kalt und nett zugeschnitten, auf einen Platefond gelegt und mit einer Aufleg-Tunke, die mit feinen Kräutchen, (S. Kräutchen zu den Coteletten) vermengt ist, überall gleich bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln bestreuet, mit zerlassener Butter bespritzt, dann wieder mit Semmelbröseln überall, wo es sich nur thun läßt, aufgelegt, und so wieder mit genannter Butter bespritzt, mit feinem Salz und Concassé dann leicht durch's Stauben gewürzt, und im mittelheißen Ofen goldgelb geröstet, welches langsam gehen soll, damit das ganze Stück durch und durch warm werden kann; endlich behutsam auf die Schüssel gethan. Eine pikante Sauce wird besonders beygesetzt.

Rostbraten. (Côte de boeuf.)

Von der Lende, der ersten Rippe an, bis unter die Schulter hin, wird das Fleisch mit dem Nahmen Rostbraten bezeichnet. Die Rippen werden ausgelöset, das Fleisch einen halben Finger dick über ihre Breite auf Schnitze geschnitten; mürbe geklopft, mit Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, auf den Rost gelegt und auf starker Gluth schnell abgebraten, in zwey bis drey Minuten umgewendet und eben so gebraten, dann wird ein eygroßes Stück englische Butter (S. Absch. v. d. Butter) auf die Schüssel gethan, der Rostbraten darüber gelegt und mit Limoniensaft bespritzt. Anstatt englischer Butter kann Sardellenbutter genommen wer-

Häufiger aber als Beydes werden die Schalotten gebraucht. Sie werden nähmlich fein geschnitten, in Butter passirt, mit einigen Eßlöffeln voll Weinessig genässet, aufkochen gelassen, mit Salz und Concassé gehoben, und darüber gegossen. Doch weil es nur als Zufall betrachtet werden muß, wenn man so ein gutes und mürbes Fleisch, um es auf diese (vielleicht auf die beste) Art zu genießen bekömmt, so wird es meistens wie folgt bereitet.

Gedünstete Rostbraten. (Côte de boeuf à la bonne femme.)

Die Rostbraten werden fingerdick geschnitten, mürbe geklopft, nett zugeschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt und in einem Stückchen Butter stark am Feuer geröstet, so zwar, daß sie eine gelbbraune Kruste bekommen, dann wird ein Paar Löffel voll Weinessig darüber gegossen, zugedeckt, und ungefähr eine Stunde langsam gedünstet, welches behutsam geschehen muß, damit der Saft nicht gleich vertrockne und einen brandigen Geschmack annehme, vielmehr sie schnell mürbe mache, und so sie zu einem angenehmen Gerichte bilde. Der Saft wird abgefettet und mit einem Stückchen englischer Butter, Glaß und Saft von einer Limonie vermengt, darüber gegossen. Von sehr guter Wirkung ist das Durchziehen mit dem Speck, welches dem Fleische Milde und Saft gibt. Der Speck wird nähmlich auf fingerdicke und daumenlange Schnittchen zertheilt, in Salz und weißem Pfeffer eingehüllt, und in die Schnitten Fleisch gesteckt, welche Schnitte sieben bis acht Stückchen solchen Speck fassen können.

Rostbraten mit Rahm-Sauce. (Côte de boeuf à la crème aigre.)

Die fingerdick geschnittenen und mürbe geklopften Rostbraten werden mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in einem Stück Butter schnell geröstet, in eine andere Casserole ohne Butter gelegt, dann auf sechs Rostbraten mit zwey Schöpflöffel sauern Rahm und einem Löffel brauner Brühe (S. Abschn. von Brühen) genässet, mit einem Gliedchen Knoblauch und einem Lorberblatt gewürzt, und so auf starker Gluth bis zum Weichwerden gedämpft. Die Sauce soll spagatdick vom Löffel sich spinnen, und nebst angenehmem Geschmack von schön lichtbrauner Farbe seyn sie wird, wenn die Schüssel aufgerichtet ist, durch ein Haartuch geseihet und darüber gegossen.

Gedämpfter Rostbraten. (Côte de boeuf braiser.)

Von einer jeden Rippe wird nur ein Rostbraten, folglich so dick als ein jedes Bein sammt dem dazwischen liegenden Fleisch geschnitten, mürbe geklopft, mit fingerdicken Speckschnitten, die in feinem Salz und Concassé, fein geschnittener Petersilie und Schalotten angefüllt worden sind, durchzogen, nett garnirt in eine mit Schneidschinken und Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Zwiebeln, gelben Rüben und Lorberblatt belegt, gut zugedeckt und auf der Gluth erst abgedünstet, dann mit altem österreicher Wein genässet, und bis zum gänzlichen Weichwerden gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Sud in eine Casserole geseihet, am starken Feuer bis zu einem kräftigen Saft eingekocht,

abgefettet und besonders beygesetzt. Die Rostbraten werden vor dem Anrichten glasirt.

Rostbraten mit Kohl. (Côte de boeuf aux choux.)

Die, nach dem vorhergehenden gedämpften Rostbraten werden, nachdem sie auf der Schüssel gerichtet und glasirt sind, mit zierlich gepreßtem Kohl belegt (S. den Kohl). Der eingekochte Saft wird mit etwas brauner Sauce vermengt und besonders beygesetzt.

Rostbraten mit durchgeschlagenen Linsen, wie auch

Rostbraten mit glasirten gelben Rüben, den vorhergehenden gleich. Der abgefettete Saft wird besonders beygesetzt.

Rostbraten mit Malagawein. (Côte de boeuf au vin de Malaga.

Sechs zum Dämpfen eingerichtete Rippen (S. gedämpfte Rostbraten) werden mit einer Bouteille Malagawein genässet und weich gedämpft (S. d. vorhergehende), um aber einen jeden Ausflug des Dampfes zu verhüten, wird der Deckel der Casserole verpappt. Daß diese Rostbraten sehr rein zugeschnitten, glasirt und zierlich angerichtet werden müssen, darf wohl nicht erst empfohlen werden, wie auch, daß die Bereitung behutsam mit vieler Reinlichkeit geschehe. Der Saft wird zur Reduction eingekocht und mit der Hälfte so viel brauner Tunke (S. Abschn. v. Tunken) vermengt, es muß eine klare, der Glaß ähnliche, sich spinnende Sauce geben.

Rostbraten mit Zwiebeln. (Côte de boeuf à la Provençale.)

Sie werden fingerdick geschnitten, mürbe geklopft, nett zugeschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt und in Öhl eingetunkt, auf eine Schüssel mit spanischen Zwiebeln, grüner Petersilie und einem Lorberblatt, sechs bis acht Stunden mürbe gelegt, sodann an starker Gluth schnell gebraten. Darüber kommen von sechs spanischen Zwiebeln geschnittene Ringchen, die gesalzen, in Mehl leicht eingehüllet, in sehr heißem Öhl gebacken, dann in einer Casserole mit vier Eßlöffeln Weinessig und zwey Löffeln Glaß zwey Minuten lang aufgekocht worden sind. Diese Art Rostbraten kann sehr wohl mit allen braunen, besonders pikanten Saucen aufgetischt werden.

Rostbraten mit Rocambole. (Côte de boeuf aux rocamboles.)

Die sehr abgelegenen Rostbraten werden denen vorhergehenden gleich auf einen halben Finger dünne Schnitten, getheilt und recht mürbe geklopft, mit feinem Salz und weißem Pfeffer an beyden Seiten leicht bestäubt, endlich in zerlassene Butter getaucht und über einen Rost auf starker Gluth schnell abgebraten. Auf der Schüssel aufgerichtet, werden sie glasirt und in folgender Tunke aufgetischt.

Es werden zwanzig Rocambolen*) auf feine Fäden

*) Die Rocambolen. Man nennt sie auch Rockambolle und Schlangenknoblauch. Sie unterscheidet sich von dem Knoblauch durch die platten, gekerbten Blätter, durch die zwey-

gespalten und geschnitten, in acht Loth Butter über starkem Feuer schnell passirt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, endlich mit vier Eßlöffeln voll starkem Essig aufgekocht, mit zwey Löffeln Glaß gehoben, und so unter die Rostbraten gegossen.

Rostbraten mit Aspique. (Côte de boeuf à la gelée.)

Ein drey Rippen starkes Stück des schönsten Rostbratens wird mürbe geklopft, rein zugeschnitten, und die beyden Rippen ausgelöst, so daß nur die mittlere Rippe bleibt, die dann gehörig gestutzt und rein geschaben wird. Das Stück wird nun mit weißem Pfeffer und feinem Salze bestäubt, mit Speckplatten überlegt, in die gefälligste runde Form gebunden, und nun dem vorhergehenden gleich gedämpft, mit dem Unterschiede zwar, daß hier zwey Schöpflöffel Suppe, eben so viel weißer Wein und ein Glas voll Madera-Sec oder Portowein genommen wird, auch die Würze von Gewürznelken und Neugewürz nebst Ingwer wird stärker gehalten. Nach dem vollkommenen Weichdämpfen wird dieser Rostbraten sammt dem Sude kalt gestellt. Endlich, wenn die

---

schneidigen Blattschneiden, und dadurch, daß der Stängel gewöhnlich vor der Blüthenzeit oberwärts schlangenartig gewunden ist. Die Blätter umgeben anfangs den Samenstängel, legen sich aber nachher auf die Erde zurück. Der Samenkopf ist in einer harten weißlichen Haut eingeschlossen, und wenn diese sich öffnet, so erblickt man kleine Zwiebeln, welche erst röthlich und zuletzt weiß aussehen. Sie haben zum Gebrauche in der Küche wegen ihrer Milde einen großen Vorzug vor dem Knoblauch.

obenschwimmende Fett gestockt und der Sud schon sulzen will, so wird das Fleisch heraus genommen, aufgebunden, reinlich zugeschnitten, mit laulicher Glaß bestrichen und so von der schönsten Seite auf eine Schüssel über fein gehackte Aspique gestellt; über die Oberfläche wird eine schöne leichte Verzierung angebracht, und an dem Rand der Schüssel mit schönen Schnitten Fleischsulz eingefaßt. Eine Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Öhl-Tunke.)

Lungen-Braten. (Filet de boeuf à la broche.)

Inwendig an dem Rückenbeine in der Lende, vom Schlußbein an bis an die erste Rippe, liegt dieß zarte Stück, in einer schmalen und langen Form; es ist seiner lockern Bildung wegen zum Kochen nachtheilig, dagegen als Boeufs takes (wie es die Engländer fast ausschließlich brauchen, und à la Broche bey den Franzosen) unvergleichlich.

Von dem Rückenbein abgelöst, wird es mit der dünnen, fein faserigten Haut auf die Tafel gelegt, mit der linken flachen Hand nieder und gleich gedrückt, dann wird mit dem scharfen Messer zwischen dieser sehr dünnen Haut und dem Fleisch eingeschnitten, und so unter einer leichten Bewegung, indem die Fläche des Messers auf die Tafel gehalten wird, von einem Ende bis zum andern die Haut papierdünn vom Fleisch gelöset. Diese so glatt zugeschnittene Seite wird fein gespickt (S. Abschnitt vom Spicken), mit Salz und Concassé leicht bestäubt, an ein dünnes Spießchen etwas zusammen geschoben, angesteckt an einen großen Spieß gebunden, und mit zwey Bogen Papier, die mit Butter bestrichen

sind, überbunden. Wenn das Stück stark ist, muß es bey starker Gluth eine Stunde lang braten; eine Viertelstunde vor dem völligen Ausbraten wird das Papier abgenommen, um dem Braten bey hellem Feuer eine schöne Farbe geben zu können; hiezu können alle pikante Tunken (S. Abschn. von Tunken) gebraucht werden (S. Abschn. v. d. Bratkröst).

Lungen-Braten mit saurem Rahm. (Filet de boeuf à la crème aigre.)

Der vorhergehende Lungen-Braten wird über die Hälfte ohne Papier schnell überbraten, mit saurem Rahm begossen, dann in eine Casserole gethan, mit drey Viertelmaß Rahm und vier Eßlöffeln voll starkem Weinessig begossen, mit vier Lorberblättern, Salz, Concassé, einem halben Gliedchen Knoblauch und Limonischalen gewürzt und so über starker Gluth so lange dämpfen gelassen, bis der Rahm eine braune Sauce bildet und auf ein Drittheil eingekocht ist, alsdann wird sie durch ein Haartuch geseihet; in Ermangelung einer schönen Farbe, mit schwarzer Glaß gehoben und das Filet damit begossen. Der Lungen-Braten wird oft in einer Säuerung eine Zeit lang gelegt, dann gehörig gebraten, und häufig mit der Hälfte Rahm und der Hälfte Sauerbrühe begossen; der abgetropfte Saft wird dann als Tunke beygesetzt.

Gedämpfter Lungen-Braten. (Filet de boeuf braisée.)

Der zum Braten zubereitete ungespickte Lungen-Braten wird mit fingerdickem und langem, in Salz,

Pfeffer, geschnittenen Schalotten und grüner Petersilie, eingehülltem Speck, schief der Länge nach, daumenbreit aus einander, durchgezogen, mit Spagat übergebunden, in eine mit Speckplatten, einigen Schnittchen Rind- und Kalbfleisch und Schneidschinken gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten belegt, mit ein Paar Zwiebeln, Petersilienwurzeln, gelben Rüben, einem Kopf Sellerie, zwey Lorberblättern, acht Gewürznelken, einem Kaffehlöffel voll Pfeffer und einigen Wurzeln Ingwer gewürzt, und so lange mit unten und oben angebrachter Gluth gedünstet, bis der Saft, der sich anfangs leicht einfindet, rein eingedünstet ist; dann mit einer Maß österreichischem Wein genässet und bis zum völligen Weichwerden gedämpft.

Als Garnirungen werden Kohl, in verschiedener Form, Sprossenkohl, gemischte grüne Speise, gefüllter Salat u. dgl. mehr gebraucht. Der Lungen-Braten wird immer nett zugeschnitten, glasirt und zierlich belegt; zu einer jeden Garnirung kommt eine braune geklärte Tunke.

Lungen-Braten mit einer Montglaß. (Filet de boeuf à la Montglas.)

Von zwey ausgesuchten starken Lungen-Braten werden nur die dickeren Hälften gedämpft (S. d. gedämpften Lungen-Braten) und in ihrem Sude ganz kalt gestellt, dann heraus genommen, rein zugeschnitten und ausgeholscht, so daß nur einen kleinen Finger dick rund herum Fleisch bleibt, das einen hohen Rand bildet; es wird mit Speckplatten bedeckt und im abgekühlten Ofen warm gestellt; der Saft wird abgeseihet, abgefettet, mit drey

Schöpflöffeln voll brauner Tunke (S. Abschn. von den Tunken) vermehrt, und langsam gekocht, damit das Unreine aufsteigen und abgenommen werden kann; die Tunke, welche klar seyn soll, wird dann bis auf zwey Schöpflöffel am starken Feuer eingekocht und in eine Sauce-Casserole durch ein Haartuch gepreßt. Von dem herausgeschnittenen Fleische wird ein Schöpflöffel voll zu sehr kleinen gespitzten Würfeln geschnitten, eben so viel und so geschnittener Champignon (S. Abschnitt von den Ingredienzen), so geschnittener in Butter passirter Trüffeln, und eben so viel gepökelter Zunge werden mit Salz und Concassé gehoben und in die Sauce gethan, leicht geschwungen, endlich in den von dem Speck nun entblößten Lungen-Braten gethan, das Ganze glasirt, und so aufgetischt.

Lungen-Braten mit Malaga-Wein. (Filet de boeuf au vin de malaga.)

Der schöne, große, nett und rein zugeschnittene Lungen-Braten wird dem gedämpften gleich gespickt, in die Casserole eingerichtet und gedämpft (S. d. vorhergehend. ged. Lungen-Braten). Anstatt des österreichischen Weines kommt Malaga-Wein. Nach dem Weichdämpfen wird der Saft abgeseihet, abgefettet und bis auf einen Schöpflöffel voll am starken Feuer eingekocht. Das Beleg des gedämpften Rindfleisches wird um den Lungen-Braten zierlich gelegt, und der Saft besonders beygesetzt. Häufiger wird aber noch dieser Lungen-Braten nur mit seinem Safte ohne eines Beleges aufgetischt.

Lungen-Braten mit durchgeschlagenen Zwiebeln.
(Filet de boeuf en miroton garni d'un purée d'oignon.)

Der gedämpfte und nett zugeschnittene Lungen-Braten (S. d. vorhergeh. ged. Lungen-Braten) wird über den Faden auf halbe fingerdicke Scheiben geschnitten, und in eine Silber-Casserole rundlaufend im Kranze gelegt; der abgezogene Saft wird auf Glaß eingekocht, dann darüber gegossen, mit Speckplatten belegt, und bis zum Gebrauche im abgekühlten Ofen warm gestellt; bey dem Anrichten wird der Speck weggenommen, die Casserole auf die Schüssel gestürzt, und bey behutsamem Aufheben der Lungen-Braten, der durch das Übereinanderlegen einen regulären Kranz bildet, in schöner Form gelassen; das allenfalls in der Mitte sich sammelnde Fett wird ausgetunkt, und das Ganze glasirt; in die Mitte kommen durchgeschlagene weiße Zwiebeln (S. Abschn. v. d. durchgeschlagenen Zwiebeln).

Lungen-Braten-Schnitten oder Beafs-taks.
(Beafs-taks.)

Ein starker fetter sehr abgelegener Lungen-Braten wird zu fingerdicken Schnitzen über den Faden geschnitten, mürbe und etwas breit gepracht, nach sorgfältiger Abnahme der nervigten Haut nett zugeschnitten, auf eine Schüssel gelegt, mit feinem Salz, Concassé, einigen Lorberblättern und Thymian gewürzt, mit Öhl begossen und mittelst eines, mit feinem Öhl bestrichenen Papiers bedeckt, und so unter öfterm Umwenden sechs bis acht Stunden mürbe werden gelassen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird eines an das andere auf den

Rost gelegt, und auf starker Gluth schnell gebraten; zwey Minuten sind für eine Seite hinlänglich, dann eben so lange für die andere. Auf die Schüssel kommt ein eygroßes Stück englische Butter (S. Abschnitt von der Butter), die Beafs-taks werden darüber gelegt, mit Limonisaft bespritzt und glasirt; die Veilchenbutter ist etwas seltener, aber zu den Beafs-taks sehr angenehm. Die Blättchen der frisch gepflückten Veilchen werden mit eben so viel Butter, als sie zusammengepreßt betragen, vermengt, kein Salz und Limonisaft darf beygemischt werden, sie kommt wie die englische auf die Schüssel, und eben so die Beafs-taks darüber.

Geschwungener Lungen-Braten. (Une sautée de filet de boeuf.)

Die vorhergehenden Beafs-taks werden etwas dünner geschnitten, auch dünner gepracht, und sehr rein parirt, dann mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, und in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit zerlassener Butter begossen, und mittelst einem rund geschnittenen mit Butter bestrichenen Papier belegt; bey dem Anrichten werden sie am starken Feuer von beyden Seiten geschwungen, bis sie unter dem Finger sich fest fühlen lassen, dann wird die Butter abgeseihet, ein halber Schöpflöffel braun geklärte Tunke nebst einem eygroßen Stück Glaß und der Saft einer halben Limoni darüber gethan, bis zum Zerfließen der Glaß unter immerwährender Bewegung am Feuer gelassen, und nun im Kranze zierlich angerichtet; die durch ein feines Haartuch geseihte Tunke wird darüber gegossen.

Kalter Lungen-Braten mit Fleischsulz. (Filet de boeuf à la gelée.)

Ein großer und schöner Lungen-Braten wird dem zum Dämpfen bestimmten gleich gespickt und zugeschnitten, mit der kleinen Abweichung zwar, daß hier die Hälfte Speck weniger genommen, und diese Hälfte aber durch Schneidschinken ersetzt wird. Das Dämpfen, wozu die Brühe mit einem Glas Porterwein vermehrt wird, geschieht dem vorhergehenden gleich. Nach dem vollkommenen Weichkochen wird das Ganze an einen kühlen Ort gestellt; und dann erst, wenn das Fett stockt, und der Sud sich setzen will, wird das Fleisch heraus genommen und zwischen zwey Porzellanschüsseln gethan, und mit etwas beschwert, daß es bey dem gänzlichen Erkalten des Lungen-Bratens in schöner flacher Form bleibe. Es wird sonach der Speck und Spagat abgelöst, das Fleisch rein zugeschnitten, kalt glasirt und auf eine Schüssel über fein gehäckelte Fleischsulz gelegt, die Oberfläche dann mit Fleischsulz zierlich belegt, und die Schüssel rund herum mit schönen Schnitten Fleischsulz eingefaßt.

Da aber der Lungenbraten gar selten so schön und groß ist, daß man ihn in seiner ganzen Länge auftischen könnte, so wird er gewöhnlich rund zusammen gedreht, gedämpft und dann auf runde Schüsseln angerichtet. Eine Öhl-Tunke (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken) wird besonders beygesetzt.

Gedämpfte Rindszungen. (Langue de boeuf.)

Die vorerst rein gewaschenen Rindszungen werden in viel gesalzenem Wasser langsam zwey bis drey Stunden lang gekocht (nach dieser Zeit läßt sich erst die grobe Haut herunter schälen) nach dem Herunterschälen dieser Haut werden sie erst in einer Presse gar gekocht, dann der Länge nach in ihrer Mitte von einander geschnitten, auf eine Schüssel gelegt und glasirt; eine der pikanten Saucen werden beygesetzt oder auch auf die Schüssel gegossen.

Rindszungen im Papier. (Langue de boeuf en papillote.)

Die den vorhergehenden gleich weich gekochten Zungen werden auf halbe fingerdünne Blätter über den Faden geschnitten, mit dem Kräutchen in Papier (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen) eine Viertelstunde lang geschwungen, dann wie die Kalbscoteletten in's Papier (S. Abschn. v. d. Kalbscoteletten) eingemacht und langsam gebraten.

Ich hörte bey meinem Aufenthalte in Paris von Rindszungen en cartouche sprechen, und dieß im Tone einer Wichtigkeit, die meine Neugierde um so mehr reitzte, als ich bey strengster Analyse nichts Homogenes einer Rindszunge mit einer Cartouche finden konnte. Nach vielfältigem Nachfragen ergab es sich, daß die Zunge bloß auf kleine fingerlange Stückchen mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen) in Papier eingehüllet und auf dem Roste gebraten, folglich eine natürliche Zunge im Papier war, und wegen einer

unbemerkbaren Ähnlichkeit mit der Form einer Cartouche den Nahmen führte.

Es geschieht so oft, daß aus speculirender Erfindungssucht den bekanntesten Sachen andere Nahmen gegeben werden, die dann der übrigen Welt unkenntlich und neu scheinen. Möchte sich keiner der jungen Künstler auf so eine Art überraschen lassen; die mindeste Auseinandersetzung macht sogleich alles klar.

Geschwungene Rindszungen. (Sautée de langue de boeuf.)

Die weich gekochten Zungen (S. d. vorhergeh. Rindszungen) werden auf halbe Finger dünne Blättchen geschnitten, in eine Schwung-Casserole, die mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) begossen worden ist, gelegt, mit dem übrigen Theil des Kräutchens begossen, mit rund geschnittenem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und bis zum Anrichten an einem kühlen Orte aufbewahrt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf mittelstarkem Windofen fünf Minuten lang geschwungen, Stück für Stück umgewendet und wieder so lange geschwungen, so zwar, daß das Wässerige des Kräutchens vertrocknet; drey Theile der Butter werden dann herabgeseihet, und anstatt dieser ein Schöpflöffel braun geklärter Tunke nebst einem Stücke Glaß und Limonisaft dazu genommen, alles durch leichtes Schwingen vermengt, die Zungen dann rundlaufend angerichtet, und die Tunke darüber gegossen.

Rindszungen am Roste. (Langue de boeuf pannée grillée.)

Die weich gekochten Zungen (S. d. gedämpfte Rinds-Zungen) werden kalt von einander geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter eingetaucht, mit weißen Semmelbröseln aufgelegt, und auf dem Roste gebraten; oder auch zu halb fingerdünnen Blättchen geschnitten, in Butter getaucht, mit Semmelbröseln belegt, und dann schnell gebraten. Beyde können als selbstständiges Gericht, oder auch als Beleg auf Zugemüse gebraucht werden.

Rindszungen mit Krän. (Langue de boeuf au refort.)

Die aus dem Sude kommenden abgeschälten Zungen (S. d. gedämpfte Rinds-Zungen) werden von einander geschnitten, auf die Schüssel gelegt, mit geschabtem Krän bestreuet und aufgetischt. Ein kalter Essigkrän wird besonders beygesetzt.

Ochsenschweif mit Hoschepot. (Queue de boeuf en hochepot.)

Der gliedweise geschnittene Ochsenschweif wird eine Viertelstunde im Wasser weich gekocht, rein geputzt, nett zugeschnitten, in eine Casserole mit einigen Schnitzen Rind- und Kalbfleisch und Schneidschinken, unten aber mit Speckplatten und spanischen Zwiebeln eingerichtet, mit zwey gelben Rüben, Petersilienwurzeln und einem Kopf Sellerie belegt, mit zwey Gewürznelken, etwas Neugewürz, Ingwer, Lorberblatt, Thymian und Salz

gewürzt, mit einer Maß österreicher Wein genässet, und so langsam, mit unten und oben angebrachter Gluth, vier bis fünf Stunden gedämpft, dann Stück für Stück aus dem Sude auf ein Tuch gelegt, damit die Feuchtigkeit abfließe, und auf eine Schüssel hoch aufgeschichtet. Darüber kommt ein Hoschepot (S. Abschn. v. d. Wurzeln u. Knollen). Um dieser Schüssel etwas mehr Schönheit zu geben, werden zwey fingerhoch gleich dicke gelbe Rüben zierlich geschnitten, auf Glaß gekocht (S. eben daselbst), und inwendig an dem Rande der Schüssel eine an die andere gestellt, so, daß das Übrige wie in einer Einfassung zu liegen kömmt. Die Tunke darf nicht über den Rand steigen.

Ochsenschweif mit Linsen. (Queue de bouef aux lentilles.)

mit Zwiebeln.
mit Kohl.
mit Kartoffeln.

Alle den ersten gleich, eine braune Tunke wird besonders beygesetzt.

Ochsenschweif in Pastete. (Pâté chaud des queues de boeuf.)

Kömmt im zweyten Theile der Bäckerey unter dem Artikel der warmen Pasteten vor.

Weiß eingemachte Obergaumen. (Palais de boeuf à la Poulette.)

Die zum Ragout bereiteten Obergaumen (S. Abschn. v. d. Ingred.), werden in einer legirten Sauce (S. Ab-

schnitt v. d. Tunken) leicht geschwungen, mit Limoniensaft, Salz, Concassé, Glaß und mit ein wenig sehr fein geschnittener, abgekochter grüner Petersilie gewürzt, in einer Butter-Pastete (S. Abschnitt v. d. Butter. 2. Thl.), Reißcasserole (S. Abschn. v. d. Reißcas.), Brotkruste (S. Abschn. v. d. Krusten), oder sonst einer Silber-Casserole kochend heiß angerichtet.

Obergaumen in Beschamelle. (Palais de boeuf à la bechamelle.)

Werden den vorhergehenden ganz ähnlich bereitet, statt der legirten Sauce wird Beschamelle genommen (S. Abschn. v. d. Tunken); aber der Limonisaft und die grüne Petersilie weggelassen.

Obergaumen mit Sardellen. (Palais de boeuf aux enchoix.

Die zum Ragout bereiteten Obergaumen (S. Abschn. v. d. Ingredienz.) werden in einer geklärten Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), die etwas mehr eingekocht worden ist, als jene unter dem Abschnitt der Tunken befindliche, mit einem eygroß. Stück Sardellen-Butter unter leichtem Schwingen vermengt, mit Salz, Concassé und Glaß gehoben, und in eine Bordur-Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten) oder Silbercasserole angerichtet.

Obergaumen auf lyonische Art. (Palais de boeuf à la lyonnaise.)

Die zum Ragout bereiteten Obergaumen (S. Abschn. v. d. Ingredienz.) werden mit stark gehobenen, durchge-

schlagenen braunen Zwiebeln (S. Abschn. von durchgeschlagenen Hülsenfrüchten) in einer Bordur-Kruste, oder Silbercasserole angerichtet.

Obergaumen auf französische Art. (Palais de boeuf au gratin.)

Die abgeschälten und rein geputzten Obergaumen werden in der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäurung) weich gekocht; wenn sie in dieser Presse ausgekühlt sind, werden sie auf ein reines Tuch gelegt, um das Flüssige abzuleiten, und dann auf papierdünne Fädchen geschnitten. Acht Schöpflöffel voll derley geschnittener Gaumen werden mit drey Schöpflöffel kochend heißer Beschamelle vermengt; mit Salz, Concassé und Glaß stark gehoben und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Auskühlen, wenn sie fest gesulzt sind, werden sie hoch auf eine Silberschüssel aufgeschüttet, mit dem Messer etwas glatt gestrichen, mit feinen Semmelbröseln bestäubt, mit zerlassener Butter bespritzt, und dieses dreymahl wiederhohlt, so zwar, daß die Oberfläche eine anderthalb messerrückendicke Kruste bilde. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Schüssel in heißen Ofen gestellt, damit das Gericht eine lichtbraune Farbe bekomme. Da die Silberschüsseln nicht immer zu haben, und das Porzellan in Ofen gerne springt, so ist es rathsam, von Weißblech eine derley Schüssel aber ohne Rand machen zu lassen, welche in die Vertiefung der Porzellanschüssel hinein paßt, auf solche Art läßt sich dieses Gericht recht gut besorgen.

Croketten von Obergaumen. Croquettes de palais de boeuf.)

Die zu dem Ragout bereiteten, und in der Presse ganz erkalteten Obergaumen (S. Abschn. v. d. Ingred.) werden auf kleine Würfel geschnitten. Vier Schöpflöffel derley kleine Würfel werden mit der Hälfte von so viel, eben so geschnittenen und in Butter passirten Trüffeln und drey Schöpflöffel dick eingekochter, stark mit Salz, Concassé und Glaß gehobenen Beschamell (S. Abschn. von den Tunken) vermengt. Wenn diese Vermischung bis auf eine gewisse Feste gesulzt ist, so werden fingerlange und eben so dicke Würstchen daraus gemacht, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, dann in abgeschlagene, durch ein Haartuch gepreßte, und etwas gesalzene Eyer eingetunkt, und nochmahls stark mit Semmelbröseln aufgelegt, und so auf eine Schüssel gethan, und damit die Luft nicht auf sie wirke, mittelst eines mit Butter bestrichenen Papiers bedeckt, und an einen kühlen Ort gestellt. Bey dem Anrichten werden sie in sehr heißem Schmalz schnell gebacken, und zierlich angerichtet. Darüber kommt eine Hand voll grün gebackener Petersilie. Man kann ihnen auch die Form einer Birne, eines Apfels oder einer Kirsche, u. dgl. geben, ein dünnes Beinchen bildet den Stängel.

Rollirte Obergaumen. (Roulade des palais de boeuf.)

Sie werden, wie es schon bey den Ragouts gesagt worden ist, in kochend heißem Wasser so lange gelassen, bis sich das dünne Häutchen herunter lösen läßt, dann

der Länge nach von einander geschnitten, das gestockte Blut heraus genommen, die Bänder, wo sie zu dick sind, gespalten, alles Zottige weggeschnitten, und so gleich lang, und gleich dick in anderthalb fingerbreite Streifchen geschnitten, und in der Presse (S. Abschn. Einsäuerungen) langsam weich gekocht. Nach dem gänzlichen Auskühlen und Abtrocknen werden sie messerrückendick mit feinem Fasch (S. Abschn. v. d. Fasch.) bestrichen, zusammengerollet, und auf ein Schüsselchen von Silber ohne Rand, das in die Vertiefung einer andern Schüssel paßt, und das nun einen Finger hoch mit Fasch bestrichen ist, rund herum aufgestellt, mit feinen Speckplatten belegt, mittelst eines mit Butter bestrichenen Papiers überbunden, und so im abgekühlten Ofen drey Viertelstunden langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird das Papier und der Speck abgenommen, das in der Mitte gesammelte Fett mit einem Tuch ausgetunkt, das Ganze glassirt und mit geklärter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunke) in ihrer Mitte aufgetischt. Um zugleich eine zierliche Schüssel daraus zu bekommen, wird eine jede Rolle oben mit Fasch glatt bestrichen, und mit Trüffeln geschmackvoll belegt, dann erst die Rollen zusammen gestellt; es muß eine jede Rolle auf eine andere Art verziert seyn. Bey dem Zusammenstellen muß berücksichtiget werden, daß das Ende immer gerade an eine andere Rolle festgestellt wird, um, wenn der Fasch anschwillt, das Auseinandertreiben oder Aufwickeln zu verhüten.

Siebenzehnter Abschnitt.

Vom Kalb.

Ländlich, sittlich! Ein Sprichwort, das viel Löbliches haben mag, nur nicht allgemein autorisirt seyn sollte! Wenn ich einem von unsern Ökonomen sage: daß die Franzosen, Niederländer, Holländer, Engländer, Schweizer u. a. m. das Kalb länger bey der Mutter lassen, ja selbst dem zum Schlachten bestimmten Kalbe die Milch von zwey auch drey Kühen ganz überlassen; so wird man mir sagen: Ländlich, sittlich; — und wer so was sagt, will nichts weiter darüber hören. Bey uns werden die Kälber im Durchschnitte zwischen drey und vier Wochen geschlachtet. Die des Bessern Unterrichteten lassen sie wohl fünf bis sechs Wochen alt werden, und diese sind es, welche uns das beste Kalbfleisch liefern.

Die Niederländer hingegen lassen ihre Kälber vier Wochen bey der Mutter, geben dann die Milch von einer andern Kuh hinzu, und zuletzt vermehren sie dieselbe mit zwey darin abgeschlagenen Eyern, und noch später mit geweichten Semmeln. Dagegen wiegen ihre Kälber in Zeit von zwey Monathen zwey Centner, wo hingegen die unsern in vier Wochen kaum sechzig Pfund schwer sind. Aus diesem geht hervor, daß man bey dieser Verfahrungsart nie ein sehr schönes, weißes feines Kalbfleisch voll des köstlichen Geschmackes erhalten könne.

Da es so viele fremde Köche hier gibt, so läßt sich's hoffen, daß sie mit der Zeit zu einer günstigen Veränderung beytragen werden.

Heißgesottener oder sauergekochter Kalbskopf. (Tête de veau au blanc, ou au naturel.)

Ein schöner, großer, weißer, rein geputzter Kalbskopf wird zwischen dem Kinnbein aufgeschnitten, über die Nase bis unter die Augen die Haut von dem Beine abgelöset, die Kinnbeine herausgeschnitten, und die Nase unter den Augen abgehauen. Die Haut wird wieder zusammen genähet, und so viel möglich in die erste Form gebracht; sodann in vielen laulichten Wassern ein Paar Stunden lang abgewässert, dann in einem andern Wasser eine halbe Stunde lang weiß gekocht (blanchirt), wieder in's kalte Wasser gethan, nach dem Auskühlen gut abgetrocknet, mit abgeschälten Limoni-Scheibchen belegt, in ein Seihtuch, das mit dünnen Speckplatten belegt ist, eingebunden, und in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäurung.), die mit der Hälfte Weinessig genässet worden ist, anderthalb bis zwey Stunden langsam gekocht, oder vielmehr so lange bey dem Feuer gelassen, bis die Haut unter dem Drucke des Fingers etwas spröde weicht. Nach einigem Abkühlen in der vom Feuer gestellten Presse wird der Kopf endlich herausgenommen, aufgebunden, der Bindfaden und alles, was unrein seyn könnte, von der Haut abgenommen, auf eine Schüssel gethan, mit grüner abgezupfter Petersilie bestreut, und so aufgetischt. Eine Pfeffertunke (S. Abschn. Tunken), wird besonders beygesetzt.

Faschirter Kalbskopf. (Tête de veau farcie.)

Der rein geputzte durchaus sehr weiße Kalbskopf (S. den vorhergehenden) wird zwischen den Kinnbeinen aufgeschnitten, und behutsam, damit die

Haut keine Wunde bekömmt, gar ausgelöset. Die Augen müssen an der Haut bleiben, dann unter dem Kinn und dem Maul zugenähet, die Ohren über die Hälfte gestutzt, und sorgsam eingemacht, nun wird der ganze Kopf mit Godirau-Fasch (S. Abschnitt Fasch), angefüllet, so viel wie möglich in die erste Form gebracht, am Rumpfe mit dicken Speckplatten belegt, rund herum eingenähet, mit Limoniensaft bestrichen, und in eine mit Speckplatten belegte Serviette fest und der natürlichen Form angemessen eingebunden, endlich in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) zwey bis dritthalb Stunden sehr langsam gekocht, so noch eine Viertelstunde vom Feuer zum Auskühlen stehen gelassen, dann aufgebunden, gereinigt auf die Schüssel gethan, mit grün abgezupfter Petersilie bestreut, und eine italienische Tunke (S. Abschn. Tunken) beygesetzt.

Weiß eingemachter Kalbskopf. (Tête de veau fricassée.)

Der nach dem vorhergehenden, ausgelöste Kalbskopf wird eine halbe Stunde lang in Salzwasser weiß gekocht, auf handbreite Stücke geschnitten, und in der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung) weich gekocht; aus der Presse dann in eine mit Salz, Concassé, Glaß und Limoniensaft gehobene legirte Tunke (S. Abschnitt v. d. Tunken) gethan, leicht durch einander geschwungen, und in eine Bordur von Butterteig (S. Abschn. v. d. Butter-Teig 2. Theil), eine Kruste oder eine Silber-Casserole angerichtet. Daß die Form der Stücke gefällig und sehr nett zugeschnitten, wie überhaupt das Ganze mit einer

strengen Reinlichkeit behandelt werden muß, darf ich den Fleißigen nicht erst empfehlen.

Kalbskopf mit Rahmtunke. (Tête de veau à l'allemande.)

Der, nach dem vorhergehenden, stückweise zugeschnittene und in der Presse weich gekochte Kopf wird auf eine tiefe Schüssel oder in eine Casserole angerichtet, mit der sauern Rahmtunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, und mit auf kleine Würfel geschnittenen, in Butter gelb gebackenen Semmeln bestreut.

Kalbskopf auf englische Art. (Tête de veau en tortue.)

Die Engländer bereiten eine Art großer Meerschildkröten auf eine vorzügliche Art zu. Die Franzosen haben einen Kalbskopf auf die nähmliche Art zugerichtet. Endlich ist es so weit gekommen, daß der Kopf nur eine unbedeutende Unterlage gibt, und das Ragout eines der kostspielig = prächtigsten Gerichte bildet. Der mit vielem Fleiße rein geschnittene und sehr weiß abgekochte Kalbskopf (S. den vorhergehenden) wird in eine schön dressirte Pastete von ovaler Form (S. zweyten Theil) gethan, und das Ragout (S. Schildkröten-Ragout) in schöner, ungezwungener Ordnung darüber angerichtet.

Gebackene Kalbsfüße. (Pied de veau fris.)

Ob man schon an den Füßen kein Fett bemerkt, so ist dennoch sehr darauf zu sehen, daß sie von einem gut genährten Kalb, stark und von sehr weißer Haut sind. Sie werden über und unter den Knochen der Länge

nach aufgeschnitten, im gesalzenen vielen Wasser langsam weich gekocht. Bey dem Kochen muß darauf gesehen werden, daß sie zwar weich aber dennoch etwas spröde unter dem Finger weichen, denn so unangenehm und geschmacklos sie bey unzulänglichem Kochen sind, eben so ekelhaft und widerstehend werden sie bey dem Überkochen, wo sie leimähnlich aufgelöst von einander fließen. Sie werden in ihrem Sude bis zum Lauwerden gelassen, dann von den Beinen gelöset, auf zwey fingerbreite Stücke überschnitten, in einer irdenen Schüssel mit Salz und Concassé bestäubt, mit grün gezupfter Petersilie, spanischen Zwiebeln auf Ringchen geschnitten und mit einem Lorberblatt belegt, mit Limoniensaft gesäuert, manchmahl durch einander geschwungen, und stets mit rundem mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, um die Einwirkung der Luft, die sie trocknet und braun färbt, aufzuhalten. Eine Weile vor dem Anrichten werden sie, in einem Tuch mit Mehl, durch ein gewisses Auf- und Abschleudern abgetrocknet, in abgeschlagene, ein wenig gesalzene Eyer getunkt, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, und im Schmalz über mittelstarkem Feuer lichtbraun gebacken, dann zierlich über eine Schüssel gerichtet. In ihre Mitte kommt eine Hand voll gebackener grüner Petersilie. Häufig werden sie so als Beleg auf Grünspeisen gebraucht.

Heißgesottenes oder sauergekochtes Kalbskrös. (Fraise de veau à la vinaigrette.)

Es wird einige Stunden im lauen Wasser gewässert, in einer großen Menge andern Wassers eine Viertelstunde weiß gekocht, wieder in kaltes Wasser gethan,

um es weiß und besonders ohne allen Geruch zu erhalten; dann wird es aufmerksam durchgesucht und gereinigt, sonach auf zwey Finger kleine Stücke geschnitten, in eine Casserole zusammengelegt, mit einer spanischen Zwiebel, welche mit acht Gewürznelken gespickt ist, mit zwölf Körnern Pfeffer, einem Bucket von Bertram, Sträußchen Thymian, Lorberblatt und mit einer Limonienschale gewürzt, mit einem Schöpflöffel Weinessig und zwey Mahl so viel Consommé, (S. Abschn. v. d. Brühen) genässet, und so über starkem Windofen schnell gekocht, bis der Saft auf einen Löffel voll gefallen ist, sonach auf eine Schüssel hoch aufgeschichtet, mit feinem grünen Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) bestreuet.

Weiß eingemachtes Kalbskrös. (Fraise de veau fricassée.)

Ganz so wie das vorhergehende gereiniget und weich gekocht. Nachdem es aus der Presse (S. Abschn. v. d. Pressen) auf ein Tuch gelegt worden ist, damit die Feuchtigkeit abfließe, wird es in eine legierte Tunke (S. Absch. v. d. Tunken) gethan, mit Salz, Concassé, Limoniensaft und Glaß gehoben, leicht durch einander geschwungen und in eine Butterpastete oder sonst eine Bordur angerichtet.

Kalbszungen mit gehäckelter Tunke. (Langue de veau sauce hachée.)

Zehn Kalbszungen in laulichem Wasser ein Paar Stunden gewässert, und so lange im Wasser weich gekocht, bis sich die obere grobe Haut abziehen läßt, werden nett parirt, von einander geschnitten, in der Presse

(S. Abschn. v. d. Einsäurung.) weichgekocht, in eben dieser Presse einige Minuten lang kühlen gelassen, dann aufs Tuch gelegt, glasirt, und rund laufend im Kranze auf eine Schüssel dressirt und schön glasirt; in ihre Mitte kömmt eine gehäckelte Tunke.

Geblätterte Kalbszunge mit Gurken. (Eminée de langue de veau aux concombres.)

Die in der Presse weich gekochten Zungen (S. das vorhergehende) werden nach dem vollkommenen Erkalten dünnblätterig über den Faden geschnitten, mit weiß eingemachten Gurken (S. Abschn. v. Gurken) leicht vermengt, mit Concassé und Glaß gehoben, und in eine Reiß-Casserole (S. Abschn. v. Reiß-Cass.) angerichtet. Sie unterliegen übrigens allen den Bereitungsarten der Rindszungen. (S. Rindszungen.)

Kalbsohren mit braunem Ragout. (Oreilles de veau à la financière.)

Die Kalbsohren werden eine flache Hand breit vom Kopfe abgelöset, einige Stunden gewässert, eine halbe Stunde weiß gekocht, ins kalte Wasser gethan, dann erst rein geputzt und nett zugeschnitten, die Knorpel werden über die Hälfte weggeschnitten, die andere Hälfte zwey Messerrücken breit vom Rande bis in's dicke Fleisch aufgeschnitten, dann auswärts gebogen oder umgewendet, so daß sie dadurch oben Ringchen bilden. In der Presse (S. Abschn. v. d. Einf.) werden sie dann behutsam weich gekocht. Nachdem sie nach dem Garkochen etwas ausgekühlet sind, werden sie auf ein Tuch gelegt, damit die Feuchtigkeit der Presse abfließe, und so nun über ein

braunes Ragout, in eine dressirte Pastete (S. Abschn. Pasteten. 2ter Th.) angerichtet oder auch ein schönes Ragout über dieselben gegossen.

Kalbsohren mit italienischer Tunke. (Oreilles de veau, sauce italienne.)

— — mit Paradiesäpfel-Tunke.
— — mit Rahm-Tunke.

Werden alle wie die vorhergehenden behandelt, auf die Schüssel aufgerichtet, und die benannte Tunke in ihre Mitte gegossen. Nur bey der letzteren werden würflig geschnittene in Butter gebackene Semmeln, wenn sie mit der Rahm-Tunke begossen sind, darüber gestreuet.

Gebackene Kalbsohren. (Oreilles de veau en marinade.)

Die in einer Presse weich gekochten, und in ihrem Sude ausgekühlten Ohren (S. d. vorhergehende) werden auf kleine, einen halben Finger länge Schnitzchen geschnitten, in einer Sauerbrühe (S. Abschn. v. d. Einsäurung) unter mehrmahligem Umkehren durch zwey Stunden bedeckt, gesäuert, bey dem Anrichten dann in einen Bierteig (S. Abs. v. d. Backteig) getaucht, und in Schmalz gebacken, sonach auf die Schüssel aufgehäuft und oben mit einer Hand voll gebackener grüner Petersilie bestreut.

Kalbsohren mit Salpicon. (Oreilles de veau au salpicon.)

Die behutsam vom Kopfe abgelösten Ohren (S. Kalbsohren mit braunem Ragout) werden denen mit dem brau-

nen Ragout gleich in der Presse (S. ebendaselbst) weich gekocht, und darin kalt gestellt. Nach dem Auskühlen werden sie aus der Presse genommen; die Knorpel werden in die Spitze laufend zierlich beschnitten, das Ohr mit Salpicon (S. Abschn. v. d. Rag.) gefüllt, mit Auflegtunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit weißen frischen Semmelbröseln aufgelegt, dann in abgeschlagene, etwas gesalzene, durch ein Haartuch gepreßte Eyer eingetunkt, und wieder stark mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich in recht heißem Schmalz gebacken. Über dieses Gericht kommt grüne gebackene Petersilie. Das Salpicon muß dick in der Sauce und sehr kalt seyn, um die aufgeworfene runde Form anzunehmen, die es dann bey dem geschickten Backen nicht mehr verlieren kann.

Kalbshirn. (Cervelles de veau.)

Um eine Schüssel gehörig anzufüllen, werden wenigstens vier ganze unbeschädigte Gehirne erfordert, welche gut abgehäutelt, nähmlich das Häutchen mit den dazwischen laufenden Äderchen behutsam und leicht aus allen Vertiefungen heraus und herunter gezogen werden, welches unter öfterem Überspühlen mit Wasser leicht vor sich gehet; dann im Salzwasser zehn Minuten weiß gekocht, wieder in's frische Wasser gethan, um sie weiß zu erhalten; von da in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäur) jedoch so, daß sie dieselben fingerhoch überspühle, und nun anderthalb Stunden langsam gekocht. Nach einer Weile des Abkühlens dieser Presse werden sie auf ein reines Tuch gelegt, damit alles

Fette und Nässe abfließe, und dann zierlich angerichtet. Eine der folgenden Tunken kömmt in ihre Mitte.

Die Pfeffertunke (S. Abschn. v. d. Tunken.)
Die Paradiesäpfel-Tunke. (S. Ebendas.)
Die gehäckelte Tunke. (S. Ebendas.)
Die warme Aspique. (S. Abschn. v. d. Brühen.)

Kalbshirn mit Butter-Tunke. (Cervelles de veau, sauce au beurre.)

Der vorhergehenden gleich werden sie in einer Presse gekocht, dann abgetrocknet und zierlich angerichtet. Zwischen ein jedes halbes Hirn kommt eine eben so große auf Hahnenkamm-Form geschnittene und in Butter gelb gebackene Semmelschnitte. Über das Ganze kommt eine Butter-Tunke, (S. Abschn. v. d. Tunken).

Kalbshirn mit Rahm-Tunke. (Cervelles de veau à l'allemande.)

Die weiß gekochten und in der Presse gedämpften Hirne (S. Kalbshirn) werden aus der Presse über ein Tuch gelegt, damit die Feuchtigkeit der Presse genau abfließe, dann werden sie zierlich angerichtet, mit der Rahm-Tunke begossen und mit klein würflig geschnittener und in Butter gebackener Semmel überstreuet.

Kalbshirn mit holländischer Tunke (Cervelles de veau, sauce hollandoise),

Kalbshirn mit Petersilien-Tunke (Cervelles de veau, sauce pluches),

u. a. m. werden dem vorhergehenden gleich gemacht.

Eine jede dieser Tunken findet sich in dem Abschnitte von Butter-Tunken aufgezeichnet.

Kalbshirn mit schwarzer Butter. (Cervelle de veau au beurre noir.

Die Butter wird bey schwachem Feuer unter leichter Bewegung gebräunet, und dieß so lange, bis der oben aufsteigende Schaum ganz verschwindet, und diese schwarz ist. Ein Viertelpfund so gebräunter Butter wird mit Salz, Concassé und drey Eßlöffel starkem Weinessig gewürzt, noch einmahl aufgekocht, durch ein Tuch in eine Casserole geseihet und siedend gebraucht.

Die in der Presse gedämpften Hirne werden zierlich auf eine Schüssel rund laufend angerichtet, und mit schwarzer Butter begossen. In ihre Mitte kommt eine Hand voll grüne gebackene Petersilie.

Kalbshirn mit Fasten-Ragout. (Cervelle de veau en matelotte.)

Sie werden so wie alle vorhergehenden behandelt und angerichtet, in ihre Mitte kommt das Fasten-Ragout. (S. Abschn. v. Ragout.)

Kalbshirn mit der halben Schambor. (Cervelle de veau à la demi-chambor.)

Eben so wie die vorhergehenden. In ihre Mitte kömmt das bezeichnete Ragout. (S. Abschn. v. Ragout.)

Gebackenes Kalbshirn. (Cervelle de veau fris.)

Die in der Presse gekochten und ganz kalt herausgenommenen Hirne werden eine jede Hälfte noch einmahl der Länge nach von einander geschnitten und in abgeschlagene gesalzene Eyer getunket und mit Semmel-

bröseln aufgelegt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie in heißem Schmalz gebacken, zierlich und rund laufend auf eine Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine Hand voll grüne gebackene Petersilie.

Kalbshirn in Bierteig. (Beignets de cervelle de veau.)

Sie werden kalt aus der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäur.) genommen, eine jede Hälfte noch einmahl der Länge nach von einander geschnitten, mit Salz, Concassé, grüner Petersilie, spanischer Zwiebel und Limoniensaft gesäuert, bey dem Anrichten in einen Bierteig getunkt und sehr heiß in reinem Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt wie oben Petersilie.

Kalbshirn in Krusten. (Cervelle de veau en croustade.)

Diese werden, nachdem sie abgehäutelt, geputzt, und einige Minuten weiß gekocht worden sind, in einem Viertelpfund Butter mit vier Eßlöffeln voll feinen Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) eine Stunde auf schwachem Feuer gedünstet, dann die Hälfte eines Hirnes in die dazu bestimmten, von Weitzenbrot so groß geschnittenen, in Butter gebackenen und ausgehöhlten Krusten sammt dem Kräutchen gethan, und mit einer stark durch Limoniensaft und Glaß gehobenen Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen. (S. Abschn. v. Krusten.)

Sauer gekochtes Kalbshirn. (Heißabgekocht) (Cervelle de veau à la vinaigrette.)

Die Hirne werden denen vorhergehenden gleich in

einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäur.) gedämpft, mit dem Unterschiede jedoch, daß die Presse mehr sauer gehalten wird. Sie werden dann nach einigem Abkühlen in dieser ihrer Presse aus derselben auf ein reines Tuch gelegt, und sonach zierlich über die gehörige Schüssel angerichtet. Darüber kömmt folgender sauere Saft:

Ein Schöpflöffel Bertramessig wird mit Salz, weißem Pfeffer und zwey Lorberblättern gewürzt, bis auf die Hälfte eingekocht, dann über ein feines Kräutchen, aus zwey Eßlöffel voll Bertram, einem Löffel voll Körbelkraut, und einem halben Löffel voll grüner Petersilie bestehend, wovon ein jedes nach dem Feinschneiden einen Augenblick abgekocht worden ist, geseihet, mit eben so viel Consommé vermehrt und mit Glaß gehoben. Der inwendige Rand der Schüssel wird mit dem vorbenannten Kräutchen in der Form einer Bordur reinlich bestreuet.

Kleine Auflaufe von Kalbshirn. (Petites soufles de cervelles de veau.)

Die abgehäutelten und weiß abgekochten Kalbshirne werden, wenn es drey ganze Hirne sind, in acht Loth Butter eine Viertelstunde lang, oder vielmehr so lange passirt, bis das entquillende Wasser verdämpft ist, dann werden sie mit einem Schöpflöffel voll Beschamelle und vierzehn Loth kleinwürflig geschnittenem Marke nebst einer Würze von Salz, weißem Pfeffer und Glaß genau vermengt, mit drey Eyerdottern verrührt und mit dem festgeschlagenen Schnee von fünf Eyerklar amalgamirt, so daß es eine Masse von Auflauf gibt. Dieser Auflauf wird nun in kleine Krusten von mürbem Teig gefüllt (S.

Krusten v. mürb. Teig 2. Th.) und langsam gebacken. Diese Auflaufe können statt kleiner Pastetchen oder auch als ein feines Eingemachtes aufgetischt werden.

Salat von Kalbshirn. (Salade de cervelles de veau.)

Die abgehäutelten, weiß gekochten und endlich in einer Presse gedämpften Kalbshirne (S. d. vorhergeh.) werden kalt aus der Presse gehoben und über ein reines Tuch gethan. Nachdem das Flüssige der Presse abgetrocknet ist, werden sie in eine Porzellanschale gelegt, mit feinem Kräutchen (S. f. Kr.), Salz und weißem Pfeffer bestaubt, mit einem Eßlöffel voll Bertramessig und vier Löffel voll Öhl begossen, leicht durch einander geschwungen und so, genau bedeckt, eine Stunde kalt gestellt. Vor dem Anrichten wird der Boden der zugehörigen Schüssel mit überschnittenem und sehr gut angemachtem Häuptel-Salat angefüllt und die Hirne eines über das andere im Kranze darüber angerichtet. Rund herum um die Hirne werden in Essig und Öhl getauchte Herzchen des Häuptel-Salats aufgestellt, inzwischen kommen immer auf Viertel oder Sechstel geschnittene hartgekochte Eyer, welches geschickt aufgestellt eine der zierlichsten Borduren gibt, in der Mitte der Hirne kommt eine grüne Öhltunke (S. Abschn. v. Tunken). Daß die Hirne gleich groß zugeschnitten und sehr reinlich, unzerquetscht erhalten werden müssen, versteht sich von selbst. So ist es auch nicht nothwendig, daß die Öhl-Tunke in ihre Mitte komme, sie kann in einer Schale beygesetzt werden. (S. Ab-schn. v. d. Borduren.)

Kalbshirn mit Sardellen-Butter, kalt. (Cervelle de veau au beurre de Montpellier.)

Die, denen vorhergehenden gleich in einer Presse gedämpften Hirne, werden über ein gemachtes Bette von Sardellenbutter von zwey Finger Höhe (S. Abschn. v. Butter) rund laufend im Kranze angerichtet. Zwischen eine jede Hälfte Hirn wird immer eine zwey Messerrücken dicke in der Form der Hirne gepreßte Schnitte Butter gelegt, so daß der Kranz hierdurch an zierlicher Form gewinnt. Der Rand der Schüssel wird mit schönen Schnitten Fleischsulz belegt; eine Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt.

Eine Aspique von Kalbshirn, oder gesulztes Kalbshirn. (Cervelle de veau en aspique.)

Die in der Presse gekochten Hirne (S. d. vorhergeh. Kalbshirn) werden abgetrocknet, in eine weiß legirte Tunke, die mit einem Eßlöffel voll feinem Kräutchen (S. Abschn. f. Kr.) vermengt ist, gethan, leicht geschwungen, und so, mit dieser Tunke überzogen, auf eine Schüssel gelegt. Es wird ein hiezu bestimmtes Modell oder auch eine Casserole, zwey Messerrücken dick mit der Fleischsulz begossen, und an einem kalten Orte gesulzt. Dieses Modell wird dann sehr zierlich mit weißen Kapaunerbrüstchen und abgedünsteten Trüffeln ausgelegt und mit zerlassener Aspique bespritzt. Wenn dieses gesulzt ist, abermahls einen Messerrücken hoch angegossen, und ebenfalls sulzen lassen, und dann die Hirne in guter Ordnung hinein gelegt, jedoch so, daß das Modell einen

halben Finger rund herum frey bleibt, sonach die übrige Sulze hinzu gegossen, bis das Modell voll wird.

Diese Gattung Gericht, wirklich die Zierde unsrer Tafeln, hat die doppelte Bestimmung, das Auge wie den Gaumen zugleich zu befriedigen. Wahrlich keine geringe Aufgabe! Auch sieht man das Gelingen in beyder Beziehung als das parfait fini an. Dieß, glaube ich, wäre genug gesagt, um begreiflich zu machen, daß solche Arbeit keinen ungeübten Händen anvertraut werden soll. Bey dem Anrichten wird das Modell in heißes Wasser getaucht, rein abgewischt, damit bey dem Umstürzen kein Wasser auf die Schüssel kommt, dieser dann behutsam aufgehoben und das Gericht von schöner Miene aufgetischt (S. die Aspique).

Kalbsschweif glasirt. (Queue de veau glacée.)

Die Kalbsschweifchen werden auf vier Gliedchen Länge geschnitten, und nur von dem dicken Ende gebraucht, nach einigem Abwässern dann fünf Minuten im gesalzenen Wasser weiß gekocht, ins kalte Wasser geworfen, nach dem Erkalten rein geschnitten, endlich in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, eben mit derley Speckplatten bedeckt, mit der Presse (S. Abschn. v. Einsäurung) begossen, und mittelst angebrachter Gluth unten und oben langsam weich gedämpft; die Speckplatten werden dann nach einigem Erkalten auf einen runden Plafond ausgebreitet, die Schweife, ein Stück an das andere, darauf gelegt, glasirt, in den Ofen gestellt, um die Glaß zu fixiren, dieses dann mehrmahlen wiederhohlet, und nun rund laufend eines über das andere im Kranze angerichtet. In ihre Mitte können alle pikan-

ten Tunken gebraucht werden. Sie werden auch um die Gemüse gelegt, wie z. B. auf Spinat, grüne Erbsen, geschwungenen Champignon, durchgeschlagenen Sauerampfer u. a. m. (S. Abschn. Pfl. u. dgl. Hülsenfr.)

Weiß eingemachte Kalbsschweife. (Queues de veaux à la poulette.)

Die Kalbsschweife werden zu vier Finger breiten Stücken geschnitten, in gesalzenem Wasser fünf Minuten lang weiß gekocht, abgetrocknet, zugeschnitten, und in einem Stück Butter eine Viertelstunde lang auf mittelstarker Gluth gedünstet, dann mit einer weißen Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, so zwar, daß es daumhoch die Schweife übernässe, mit einem Bucket (S. Abschn. v. f. Kräutchen) belegt, mit Salz und Concassé gewürzt, und so langsam bis zum völligen Weichwerden gekocht; die Tunke muß wenigstens bis auf den dritten Theil einkochen, dann wird sie durch ein Haartuch herunter geseihet, mit einer Lieson (Verbindung) von vier Eyerdottern gebunden, mit einem Kaffehlöffel voll sehr fein geschnittener und abgekochter grüner Petersilie vermengt, und so über die, in einer Terrine oder Kruste dressirten Schweife gegossen. Um die Tunke rein und von gutem Ansehen zu bekommen, wird die aufsteigende Butter unter währendem Kochen von Zeit zu Zeit abgenommen.

Kalbsschweif mit weißem Ragout. (Queues de veaux dans une terrine.)

Die Kalbsschweife, wenigstens zwölfe an der Zahl, werden den vorhergehenden gleich behandelt, nur die

Tunke muß um den vierten Theil vermehrt werden; wenn sie unter langsamem Kochen und Abfetten weich geworden sind, so wird Stück für Stück in einen Ragouttopf gelegt, die Tunke durch ein Haartuch in eine andere Casserole gepreßt, über starkem Windofen gehörig eingekocht und mit einer Lieson gebunden (S. Abschn. v. d. Tunken), dann wie oben durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt. In diese Tunke kommen ein Schöpflöffel voll possirter Champignon (S. Abschn. v. Champignon), eben so viel weichgekochte Artischocken (S. Abschn. v. d. Ingredienzen), so viel Obergaum (S. ebendaselbst), ungefähr so viel Kalbsbriesen (S. ebendaselbst) und zweymahl so viel Hahnenkämme und Hahnennierchen (S. ebendaselbst), das Ganze wird mit Limoniensaft und Glaß gehoben, leicht durch einander geschwungen und in den Topf über die Schweifchen gegossen.

Kalbsschweif am Rost. (Queues de veaux pannée, grillée.)

Die auf vier Finger breite Stücke geschnittenen, in der Presse gekochten und ausgekühlten Schweifchen (S. die vorhergehenden) werden abgetrocknet, mit einer Auflegtunke (S. Cotlettentunke) bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, dann in zerlassene Butter getaucht und nochmahls mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich auf einen mit Butter bestrichenen Platfond gelegt und in einen heißen Ofen gethan, bis sie eine schöne Farbe bekommen, und so werden sie in schöner Ordnung auf die Schüssel dressirt; es wird ein mit Salz und weißem Pfeffer etwas gehobenes Consommé in ihre Mitte gegossen.

Gebackene Kalbsschweife in Bierteig. (Queue de veau marinée.)

Die in der Presse gekochten und darin ausgekühlten Schweife werden auf eine Schüssel gelegt, mit Salz, Concassé, grüner Petersilie, spanischen Zwiebelringchen, Lorberblatt und viel Limoneisaft, einige Stunden gesäuert, dann in Bierteig (S. Abschn. v. Bierteig) getunkt und gebacken. In ihre Mitte kömmt eine Hand voll grüne gebackene Petersilie.

Gebratene Kalbsschulter. (Epaule de veau rotie.)

Die Schultern haben kein gutes Ansehen, und dieserwegen werden sie selten als selbstständige Speise gebraucht; sie haben übrigens ein feines Fleisch voll Saft, und lassen sich auf manche Art benützen; zum Braten wird der Knochen oder das eigentliche zweyte Rohrbein abgehauen, die Schulter etwas zusammen geschoben, auf ein dünnes Spießchen gesteckt, mit feinem Salz leicht bestäubt, und an einen großen Spieß festgebunden, dann mit zwey mit Butter bestrichenen BogenPapier überbunden, und bey starkem Feuer gebraten. Nach einer Stunde, wenn die Schulter nicht sehr groß ist, wird das Papier abgenommen, das Feuer hell gemacht, damit man ihr die gehörig gleiche Farbe geben kann, sonach abgezogen und als Braten des dritten Ranges aufgetischt.

Gedämpfte Kalbsschulter. (Epaule de veau braisée.)

Die Schulter wird ausgelöst, nähmlich an der inwendigen Seite über den Beinen aufgeschnitten und der Knochen und das Schaufelbein mittelst eines kleinen Messers geschickt heraus genommen, dann über die Tafel ausgebreitet, das dicke Fleisch, in feinen Schalotten, mit grüner Petersilie, gestoßenem Lorberblatt, Salz und Concassé eingehülltem halb fingerdickem Speck, dem Faden nach durchgezogen, so viel als möglich in Viereck gerichtet, dann zusammen gerollt, mit Speckplatten bedeckt, mit Spagat überbunden und langsam gedämpft (S. Abschn. v. Rindfleisch, gedämpfte Schale). Bey dem Anrichten wird der Spagat aufgebunden, die Speckplatten abgelöst, das Ganze rein zugeschnitten, glasirt, und auf die Schüssel gethan. Sie kann mit jeder pikanten Tunke, wie auch mit jedem Gemüse und durchgeschlagenen Hülsenfrüchten gegeben werden (S. Abschn. v. d. durchgeschlagenen Hülsenfrüchten).

Galantine von Kalbsschulter. (Epaule de veau en galantine.)

Die Schulter wird der vorhergehenden gleich ausgelöst, auf die Tafel gebreitet, das dicke Fleisch ausgeschnitten und auf den schwächern Ort gelegt, so daß sie überall gleich stark im Fleische wird, dann so viel wie möglich in Viereck geschnitten, mit Salz und Concassé fein bestäubt, mit dem Fasch (S. Abschn. d. Galantine von Hühnern) halbfingerdick bestrichen, mit fingerdickem und eben so lang geschnittenem Speck, und eben

so viel gekochter Schneidschinken, und so viel Trüffeln, die alle zusammen gleich groß gehalten und mit Salz und Concassé fein bestäubt worden sind, abwechselnd belegt, wieder wie oben mit Fasch bedeckt, und dieß so fort, bis man sieht, daß bey dem Zusammenbiegen des Fleisches ein Ende das andere erreicht, dann wird die Schulter zusammengerollt, mit Speckplatten belegt, in ein reines Tuch gewunden, und mit Spagat überbunden, damit sie die Form einer Rolle behalte; sie wird der vorhergehenden gleich gedämpft, in ihrem Sude dann kalt gestellt, und erst nach dem gänzlichen Auskühlen oder Sulzen des Sudes heraus genommen, behutsam ausgebunden, nett zugeschnitten, abgetrocknet, mit Glaß bestrichen, gehäckelter Sulz bestreuet (S. Abschn. von den Brühen) und auf die Schüssel gethan, dann zierlich mit Sulz (S. ebendaselbst) ausgelegt. Um dieser Schüssel ein möglichst gutes Ansehen zu geben, muß die Galantine über einen Sockel (S. Kupfertaf., Aufsätze von Fett, Fig. 12 u. 13.) gelegt, mit der krystallklaren Aspique verziert aufgetischt werden (S. Abschn. von indian. Galantine).

Gedämpfte Kalbsbrust. (Poitrine de veau braisée.)

Eine schöne große Brust wird in vielem Wasser eine halbe Stunde lang weiß gekocht, die Rippen dann alle durch ein leichtes Drehen heraus genommen; über den Knorpeln liegt ein Streif vom festen Beine (die eigentliche Verbindung der beyden Brüste), der sich leicht wegschneiden läßt. Die ganze Brust wird dann nett und rein zugeschnitten, in eine lange mit Speckplatten gefütterte

Casserole gelegt, mit einigen Schnitzen Rind- und Kalbfleisch und Schneidschinken, spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, belegt mit Lorberblättern, etwas Thymian, Neugewürz, Gewürznelken, Pfeffer, einem Gliedchen Ingwer und Salz gewürzt, mit doppeltem Papier belegt, gut zugedeckt und mit oben und unten angebrachter Gluth eine halbe Stunde gedünstet, dann mit weißem Wein angefüllet, und so langsam bis zum völligen Weichwerden gedämpft. Bey dem Anrichten wird diese Brust über der Schüssel leicht mit gezupfter grüner Petersilie umstreuet; ein halber Schöpflöffel mit Salz und Pfeffer gewürztem Consommé wird darunter gegossen.

Kalbsbrust mit gemischter grüner Speise. (Poitrine de veau avec une macedoine.)

Kalbsbrust mit Spargelerbsen. (Poitrine aux points d'asperges.)

Kalbsbrust mit gedrückten Kartoffeln. (Poitrine à la purée de pommes de terre.)

Zu allen diesen vorbenannten und hundert andern Unterlagen wird die Brust der vorhergehenden gleich gedämpft, glasirt und über das Angezeigte gelegt.

Gebratene Kalbsbrust. (Poitrine de veau rotie.)

In Deutschland ist das Füllen der Kalbsbrüste so allgemein, daß eine gebratene Brust ohne Fülle gar nicht denkbar ist, und dieß mit einigem Rechte. Es ist ein Mißgriff, eine Brust zu braten, welche bloß aus

Rippen und einer fleischigten Haut besteht: durch das Füllen entsteht doch eine gewisse Form; allein dieser Braten bleibt immer ohne allen Rang.

Die Brust wird untergriffen, das heißt, von der untern breiten Seite gegen den Hals mit einem Messer geschickt das Fleisch von den Rippen so breit als möglich getheilt, jedoch so, daß keine andere Öffnung entstehe; dann mit der unten beschriebenen Fülle angefüllt, zugenähet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen angebunden, mit Butter bestrichenen zwey Bogen Papier überbunden, und so ungefähr eine Stunde am starken Feuer gebraten, dann wird das Papier weggenommen und die Brust am hellen Feuer bis zur schönen Farbe fortgebraten, endlich über eine Schüssel mit etwas brauner Kalbsbrühe (S. Abschnitt von den Brühen) aufgetischt. Die Fülle bestehet aus ungefähr fünf Loth Semmelschmollen, welche zehn Minuten in der Milch geweicht, gut ausgedrückt, mit der Hälfte so viel Butter und vier ganzen Eyern abgetrieben, mit Salz, Concassé und einem halben Kaffehlöffel fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt ist, dann gut durch einander abgeschlagen wird.

Galantine von Kalbsbrust. (Poitrine de veau en galantine.)

Die Rippen der möglichst lang viereckig abgehauenen Brust werden behutsam ausgelöst, welches mittelst des Zurückschiebens der Fleischmasse und geschicktes Umdrehen des Beines leicht vor sich geht; das Schlußbein wird von den Knorpeln herabgeschnitten, die Brust in die na-

türliche Form gelegt, und nun ihrer Länge nach von einander gespalten, so daß die zwey Hälften nur am äußersten Ende der Knorpeln zusammenhaltend eine große viereckige Platte bilden, die dann mit feinem Salz und weißem Pfeffer leicht bestäubt, mit dem zu Galantinen gehörigen Fasch halben Finger hoch bestrichen, und mit durch einander gemengtem Speck, Schneidschinken und Trüffelschnitten, welche alle mit Salz, weißem Pfeffer, einem Eßlöffel voll feinen Schalotten, die Hälfte so viel grüne Petersilie bestreut und eingehüllt sind, belegt, und nun das Ganze über sich selbst gerollt, so daß die Brust eine dicke Walze gibt. Sie wird dann mit Speckplatten überlegt, und recht gedrängt mit Spagat überwunden, um die gegebene Form während dem Kochen genau zu behalten. Diese Rolle wird in eine lange mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einigen Schnitzen Rind- und Kalbfleisch und Schneidschinken, mit zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, einem Kopf Sellerie und zwey Petersilienwurzeln belegt, mit sechs Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian, acht Gewürznelken, zwey Gliedchen Ingwer, einem Eßlöffel voll Pfeffer und einem Löffel voll Salz gewürzt, mit doppeltem Papier belegt, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, und nun mit angebrachter Gluth von unten und oben eine halbe Stunde lang gedämpft. Endlich wird das Ganze mit zwey Schöpflöffel fetter Brühe, zwey Schöpflöffel voll österreichischem Wein und einem Glas Porterwein genäßt und ungefähr drey Stunden lang langsam gedämpft. Das Ganze wird dann kalt gestellt, und erst nach dem gänzlichen Erkalten und Sulzen der Presse, wird die Rolle heraus gehoben, der Spagat auf-

gelöst und der Speck abgenommen. Die Brust kann, in reinem Tuche eingeschlagen, auf dem Eise einige Zeit aufbewahrt werden; zum Gebrauche wird sie entweder ganz über einem Sockel mit Fleischsulz verziert und eingefaßt aufgetischt (S. Abschn. v. d. Brühen) oder auf halben Finger dünne Scheiben geschnitten, über fein gehackte Aspique rund laufend aufdressirt und mit schönen Schnitten Aspique garnirt, als eine kalte Zwischenspeise kommen. In beyden Fällen wird eine Öhl-Tunke besonders beygesetzt.

Kalbsbrust-Knorpeln. (Tendrons de veau fricassés.)

Der edelste Theil der Brust, nähmlich die Zusammenspielung der Brustknochen an das Brustbein bilden eine Reihe Knorpeln, die sich leicht von dem schmalen Brustbeine und den Brustrippen schneiden lassen, welches denn auch so geschehen muß, daß möglichst viel Fleisch an den Knorpeln bleibe. Sie werden, nachdem die Brust weiß gekocht (S. die vorhergehende Brust) und in kaltem Wasser abgekühlt worden, auf einen halben Finger dick schief über die Knorpel geschnitten, um breite Scheiben zu bilden, die dann möglichst rund parirt, in zerlassener Butter mit feinem Salz und Concassé eine halbe Stunde gedünstet und hernach mit der weißen Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen werden, so zwar, daß selbe fingerhoch die Knorpeln überspüle, und nun werden sie mit einem Bucket (S. Abschn. v. f. Kräutchen) belegt, langsam weich gekocht; die aufsteigende Butter wird von Zeit zu Zeit abgenommen, nach dem Garkochen werden die Knorpeln in eine Kruste

(S. Abschn. v. d. Krusten) oder auch Butterpastete aufgerichtet und warm gestellt. Die Tunke wird durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseihet, über starkem Windofen bis zur gehörigen Dicke eingekocht, welches man an dem dicken Spinnen vom Löffel genau bemerken kann; nach einigem Abkühlen wird diese Tunke mit einer Lieson von fünf Eyerdottern gebunden, dann in eine kleinere Casserole durch ein Haartuch gepreßt, gezogen, mit Glaß gehoben, und so recht heiß über die Knorpeln gegossen.

Kalbsbrust-Knorpeln mit Spargelerbsen. (Tendrons de veau aux points d'asperge.)

Sie werden den vorhergehenden gleich behandelt. Die Spargelerbsen werden in gesalzenem Wasser weich gekocht, abgeseihet, in eine Sauce-Casserole gethan, die legierte Tunke darauf gepreßt, leicht durch einander geschwungen und über die Knorpeln geschüttet.

Kalbsbrust-Knorpeln mit weißem Ragout. (Tendrons de veau en terrine.)

Den vorhergehenden eingemachten Knorpeln ähnlich behandelt, werden sie ein bis zwey Löffel voll in der Tunke stärker gehalten; die Knorpeln werden in einen Ragouttopf gethan. In die legierte Tunke kommen ein Schöpflöffel voll Champignon (S. Abschn. v. Champignon), zweymahl so viel Hahnenkämme und Hahnennierchen (S. Abschnitt von den Ingredienzen), eben so viel Kalbsbries (S. ebendaselbst) und ein Löffel voll Obergaumen (S. ebendaselbst), nachdem alles mit Con-

cassé und Glaß gehoben worden ist, wird es leicht geschwungen, und über die Knorpeln angerichtet.

Eingemachte und gebackene Kalbsbrust-Knorpel. (Tendrons de veau à la daufin.)

Die Brustknorpeln werden ganz so wie die Eingemachten behandelt (S. die vorhergehenden), die Tunke wird etwas mehr eingekocht, legiert, und über die Knorpeln durch ein Haartuch gepreßt, das Ganze dann an einem kühlen Orte bis zum Sulzen stehen gelassen. Ein jedes der Knorpeln mit der Tunke stark bestrichen, wird mit feinen Semmelbröseln belegt, in abgeschlagene und durch ein Haartuch gepreßte, etwas gesalzene Eyer getunkt, und wieder mit Bröseln gut aufgelegt, dann in recht heißem Schmalz gebacken, endlich auf die Schüssel dressirt; in ihre Mitte kömmt eine Hand voll gebackene grüne Petersilie.

Kalbsbrust-Knorpeln auf türkische Art. (Kari de tendrons de veau.)

Die zum Eingemachten zugeschnittenen Kalbsbrust-Knorpeln werden in ein halb Pfund Butter gelegt, mit zwey Lorberblättern, einem Pfund Kaiserfleisch, das eine Stunde vorher gekocht und in große Stücke geschnitten worden ist, belegt, mit einem halben Eßlöffel indischen Saffran (curcuman), zehen spanischen Pfefferglöckchen (pigment), vier Gewürznelken und mit Salz gewürzt, und eine halbe Stunde auf schwachem Feuer gedünstet, dann mit drey Eßlöffel voll des feinsten Mehles gestäubt, eine Weile geröstet, mit sechs bis acht Schöpf-

löffeln weißer Brühe genässet, über dem Feuer, unter immerwärendem Schwingen, in's Kochen gebracht; und nun bis zum völligen Weichwerden gekocht. Die aufsteigende Butter wird über die Hälfte abgenommen, die Tendrons dann in eine Casserole oder Ragouttopf gethan, die Tunke durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseihet, den dritten Theil während des Rührens am starken Feuer eingekocht, nach einigem Abkühlen legiert, und wieder durch ein Haartuch auf die folgenden Ingredienzen, die beysammen in einer Sauce-Casserole befindlich sind, gepreßt. Vierzig passirte Champignon (S. Aschn. Champignon), eben so viel kleine weiß gekochte Zwiebelchen (S Abschn. v. d. Zwiebel) und ungefähr so viel Artischocken (S. Abschnitt Artischocken), nebst dem aus der Tunke genommenen Kaiserfleisch, es wird leicht durch einander geschwungen, und über die Tendrons angerichtet. In der nähmlichen Zeit wird ein hald Pfund Reis, in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde lang abgekocht, abgeseihet, mit dem gehörigen Salze, und einem Eßlöffel voll fein gestoßenem Curcuma gewürzt, und in ein fingerdick mit Butter bestrichenes Model gethan, und im heißen Ofen gebacken, dann umgestürzt und den Tendrons beygesetzt. Dieser Kuchen muß locker zusammenhaltend, körnig und etwas fest seyn. Die Tendrons müssen so aufgesetzt werden, daß sie gerade zum Anrichten beendet werden können, damit die Tunke nicht aufgewärmt und zersetzt werde.

Kalbsbrust-Knorpel mit durchgeschlagenem Champignon. (Tendrons de veau avec une purée de champignons.)

Werden wie jene zum Eingemachten zugeschnitten, (S. den vorhergehenden) in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einer Presse (S. Abschnitt v. d. Einsäuerung.) genässet, und langsam weich gekocht. Die in der Casserole gelegenen Speckplatten werden auf einen runden Platfond gebreitet, die Tendrons eine an die andere darüber gelegt, glasirt, einen Augenblick in heißen Ofen gethan, damit die Glaß trockne, dann noch einmahl glasirt, und immer rund laufend im Kranze zierlich auf eine Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kommen durchgeschlagene Champignon (S. Abschn. Champignon.)

Kalbsbrust-Knorpel am Rost. (Tendrons de veau à la marechal.)

Die vorhergehenden in der Presse weich gekochten Kalbs-Tendrons werden kalt aus der Presse genommen, mit Auflegtunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, in zerlassene Butter getunkt, und wieder mit Semmelbröseln stark aufgelegt, dann eine an die andere auf den Rost gereiht und an beyden Seiten schnell gebraten. Sie werden rundlaufend zierlich angerichtet. In ihre Mitte kömmt ein halber Schöpflöffel etwas gewürzten Consommé.

Kalbsbrust-Knorpeln mit Paradiesapfel-Tunke. (Tendrons de veau, sauce tomate.)

Kalbsbrust-Knorpeln mit gemischter grüner Speise. (Tendrons de veau avec une macedoine.)

Kalbsbrust-Knorpel mit breit gekraustem Salat. (Tendrons de veau à la chicorée.)

Kalbsbrust-Knorpel mit grünen Erbsen. (Tendrons aux petits poix.)

Alle werden den vorhergehenden gleich, am Rost gebraten und die Mitte mit bezeichneter grüner Speise angefüllt.

Kalbsrippen, Cotletten (verderbt auch Carbonadel) am Rost. (Côtelettes de veau pannée grillée.)

Wenn die Brust, drey Finger breit, vom Rückgrade und vom Nieren bis zum Hals abgehauen wird, so entsteht das so genannte Kalbsrückel und dieses die Cotletten. Eine jede Rippe (angenommen, daß es ein starkes Kalb war) gibt eine Cotlette; die Cotletten sind indessen unter einander nicht zu verwechseln, denn nur die ersten zwey vom Nieren angefangen, sind die schönen, die folgenden zwey sind schon mit einer groben Haut durchwebt, werden aber noch geklopft, die folgenden drey oder vier bestehen aus zottigen unfeinem Fleische und müssen gehackt werden; die Bereitung geschieht auf folgende Weise.

Man stellt das Rückel mit den Rippen in die Höhe und dem dicken Fleische gegen sich, um während des Schneidens leicht absehen zu könneu, daß keine Cotlette

stärker wird als die andere, welche Ausmaß der Augen um so nothwendiger wird, je schwächer die Kälber sind, indem oft zwey bis drey Rippen auf eine Cotlette genommen werden müssen. So aufgestellt, wird nur die erste und die zweyte Rippe bis an das Rückgrathbein durchgeschnitten, die andern folgen nun im Verhältniß der Größe von zwey bis drey Beinchen, dann wird eine jede Cotlette von dem Rückgrathe gehauen, und nun das Stückchen Rückgrath von dem Fleisch, bis an die Rippe abgelöst, und wieder abgehauen. Eine jede Rippe wird dann wieder in die Hand genommen, um die dichtnervige Haut, die vom dicken Fleische an den Rücken geht, abzulösen, welches jedoch nicht bis an den vordern Theil der Rippe geschehen darf, weil sonst das Fleisch gar zu leicht von dieser sich ablösen, und die gefällige Form der Cotletten in eine Grimasse übergehen würde. Diese grobe Haut haben nur die zwey erstern Rippen, bey den folgenden verliert sich dieselbe in das dicke Fleisch, und man kann sie nicht mehr auslösen, ohne die Cotlette zu verschneiden. Das äußere Ende einer jeden Rippe wird fingerbreit rein und weiß geschabt, welches im Französischen Manchette heißt, und dazu dient, daß man die Cotelette mit den Fingern fassen kann, ohne das Fleisch zu berühren. Endlich werden die Coteletten mit dem Faden auf die Tafel gestellt, und mit einer eigens dazu gemachten auf beyden Seiten schneidenden Haue, geklopft, welches mit der geübten Hand nur mit einem Schlage geschieht. Das Fleisch wird durch dieses Klopfen aus einander gedrängt, und die Cotlette bekömmt ihre gehörige rundgespitzte Form von halber Fingerdicke. Die letztern Rippen werden auch so geschlagen, ihr Fleisch fährt aber

zoltig aus einander. Es wird dann mit dem Messer fein gehackt, und in die gehörige Form geschoben. Nun werden sie, besonders die ersten, nach reinem Beschneiden in gleiche Größe und Form über die Tafel gereicht, mit feinem Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer an beyden Seiten bestäubt, dann in zerlassene Butter getaucht, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt; endlich über einen Rost gereiht und über starker Gluth an beiden Seiten schnell abgebraten, bis sie sich nähmlich unter dem Finger fest fühlen lassen. Dann werden sie rundlaufend, mit den Beinchen in die Höhe angerichtet. In ihre Mitte kömmt ein brauner Saft. (S. den Cotletten-Saft). Sehr irrig ist bey einigen die Meinung, daß die Cotletten bis zum Bluten im Saft bleiben müssen; in Saft bleiben ist ein nothwendiges Bedingniß, denn ohne Saft würden sie gar nicht genießbar seyn; allein ohne Blut, und selbst ohne rothen Saft, können die Kalbs-Cotletten dennoch im besten Safte aufgetischt werden, und dann erst sind sie gut und richtig gebraten.

Kalbs-Rippen oder Cotletten in Papier. (Côtelettes de veau en papillote.)

Die vorhergehenden, etwas stärker im Fleische gehaltenen, ungefähr sechzehn Cotletten werden mit sechs Löffel feinem Kräutchen (S. Abschn. v. fein Kräutchen) fünf Minuten lang über schwachem Windofen geschwungen (S. d. folg. geschw. Cotletten), dann kalt gestellt. Ein doppelt gelegtes festes Papier wird einen Daumen breiter als die Cotletten selbst, aber in ihrer Form geschnitten, so daß es aus einander gelegt ein Herz bilde. Diese Papiere werden mit feinem Öhl getränkt, mit in der Größe

der Cotletten sehr dünne geschnittenen Blättchen Speck belegt, die mit dem Kräutchen stark bestrichene Cotlette darüber gethan, die andere Hälfte des Papiers wird darüber gebogen, dann an den beyden breiten Enden des Einschnittes, beyde gleichhaltend ein messerrückenbreites Fältchen gemacht, fest niedergedrückt, in der Mitte dieses Fältchens ein anderes niedergebogen, und so fort, bis diese Fältchen eines das andere halten, die Cotlette fest einschließend, keinen Tropfen Saft entgehen lassen. Die Cotletten werden dann eine an die andere über einen in Öhl gedrängten Bogen Papier, der über dem Roste liegt, gethan, über glühender Asche an beyden Seiten langsam gebraten, und zierlich rundlaufend über die gehörige Schüssel angerichtet.

Braune Kalbscotletten. (Côtelettes de veau à la Dreux.)

Die etwas stärker im Fleische gehaltenen Cotletten (S. Cotletten am Rost) werden (ungefähr sechzehn an der Zahl) in vier Eßlöffel feinen Kräutchen (S. Kräutchen zu den Cotletten) sehr langsam mit unter und oben angebrachter Gluth anderthalb Stunden lang gedünstet, die sich absondernde Butter abgenommen, die Cotletten dann mit einem halben Schöpflöffel brauner Sauce (S. Abschnitt von den Tunken) und eben so viel Glaß, etwas Limoniensaft, Salz und Concassé leicht durch einander geschwungen, und zierlich mit dem fleischigen Theile obenauf rundlaufend angerichtet. Die Sauce wird über dem Windofen gezogen und spinnend dünne über die Cotletten gegossen.

Kalbscotletten als Augengläser. (Côtelettes de veau en lorgnette.)

Die stark im Fleische gehaltenen Cotletten, zu welchen auch zwey Rippen genommen (S. die Cotletten am Rost) werden, nachdem sie etwas geklopft, und nett zugeschnitten worden, in eine mit Zwiebelblättchen, Speck und Schneidschinken gefütterte Casserole gelegt. Eben so viel spanische Zwiebeln werden oben und unten abgeschnitten, so zwar, daß sie nur daumenhoch bleiben, dann nach der Größe der Cotlette geschälet, und mit einem stark daumendicken Ausstecher ausgestochen, mit dem nähmlichen Ausstecher werden auch solche hohe Stücke aus einer weichgekochten Pökelzunge gestochen, und in die Zwiebeln gesteckt. Diese Zwiebeln werden nun auf die Cotletten gelegt, mit Speckplatten bedeckt und langsam bis zum völligen Weichwerden gedünstet (S. die gedünstete Kalbsnuß). Bey dem Anrichten bleiben die Zwiebeln (die Augengläser bilden) über der Cotlette liegen. Diese und die Zungen werden glasirt, die Zwiebeln hingegen weiß gelassen, und nun mit dem dicken Ende in die Höhe rundlaufend angerichtet. In ihre Mitte kommen durchgeschlagene weiße Zwiebeln (S. Abschn. v. d. Zwiebeln).

Geschwungene Kalbs-Cotletten. (Côtelettes de veau sautées.)

Die sehr mürbe gelegenen schönsten der Cotletten (S. Cotletten am Rost), von welchen man höchstens zwey von einem Rückchen erhält, nähmlich solche, die zunächst der Nieren liegen, werden, nachdem sie leicht geprackt und rein zugeschnitten sind, mit feinem Salz

und Concassé bestäubt und in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit Butter begossen und mit butterbestrichenem Papiere belegt. Bey dem Anrichten werden sie auf mittelstarkem Windofen geschwungen, nach ungefähr zwey Minuten ein jedes Stück umgewendet, und wieder geschwungen. Wenn kein rother Saft heraus quillt und sie unter dem Finger körnig widerstehen, so sind sie gut. Die Butter wird bis auf einen kleinen Theil herunter geseihet, dafür drey Eßlöffel voll Glaß darüber gethan, durch ein leichtes Schwingen über dem Feuer vermengt, mit dem dicken Ende in die Höhe rundlaufend angerichtet, und dann noch einmahl glasirt. Sechzig daumengroße Champignon werden, wie zu den passirten (S. Abschn. v. Ingredienz.) geschälet, in ihrer Mitte der Fläche nach von einander geschnitten, in ein halb Viertelpfund Butter mit dem Saft einer Limonie auf starkem Feuer geschwungen, und wenn der reichlich entquillende Saft eben so geschwinde wieder verdampft hat, so wird ein Schöpflöffel legerte Tunke nebst einem Stück Glaß, feinen Salz und Concassé während des Schwingens darunter vermengt, und in die Mitte der Cotletten gethan. So auch ein jedes feine Ragout und Püree (S. Abschn. von Puree, u. Abschn. v. Ragout).

Gespickte Kalbs-Cotletten. (Côtelettes de veau piqueés glaceés.)

Diese etwas dicker im Fleisch gehaltenen Cotletten (S. die vorhergehenden) werden denen am Roste gleich geprackt, und dann fein gespickt (S. Abschn. von Spicken), endlich in eine mit Speck und Schneidschinken gefütterte Casserole eingerichtet, mit halben Schöpflöffel

Consommé (S. Abschnitt von den Brühen) angefüllt, mit doppelt mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, mit oben und unten starker Gluth bis zum völligen Eingehen des Saftes gedünstet, dann glasirt, die Gluth auf dem Deckel wird verstärkt, und wenn die Glaß, etwas eingetrocknet, den Speck färbt, dann noch einmahl glasirt, und so in schöner Farbe rundlaufend angerichtet. In ihre Mitte kommt am vorzüglichsten breit gekraustes Salat, (S. Abschnitt von den Pflanzen) zunächst diesem Sauerampfer (S. ebendaselbst), fricassirte Gurken (S. ebendaselst), durchgeschlagene Champignon (S. Abschnitt von Champignon), Paradiesäpfeltunke (S. Abschn. von den Tunken) u. d. m.

Gedämpfte Kalbs-Cotletten. (Côtelettes de veau à la Saint Gara.)

Die zum Schwingen zubereiteten Cotletten (S. die vorhergeh. geschw. Cotlet.) werden mit halb weich abgekochten, halb fingerdick und daumhoch geschnittenen, in Salz und weißem Pfeffer eingehüllten Pökelzunge durchgezogen, in einem Stückchen Butter eine Viertelstunde lang gedünstet, kalt gestellt, um sie recht nett zuschneiden zu können, sie werden dann nach diesem Reinschneiden in eine mit Speckplatten und Schneidschinken gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerung.) genässet, und so mit oben und unten angebrachter Gluth langsam weich gedämpft. Bey dem Anrichten werden sie aus der Presse auf die Speckplatten gelegt, glasirt, und rundlaufend auf die gehörige Schüssel angerichtet. In ihre

Mitte kömmt eine stark mit Glaß gehobene italienische Tunke (S. Abschnitt von den Tunken).

Gesulzte Kalbs-Cotletten. (Côtelettes de veau à la belle-vue, ou côtelettes de veau à la gelée.)

Diese Cotletten werden den vorhergehenden gleich gedämpft, obgleich eine kleine Abweichung Statt findet. Sie werden nähmlich mit, auf Zoll lange und Viertelzoll dicke geschnittenen Trüffeln, und eben so geschnittenen Pökelzungen, durchgezogen, so zwar, daß eine Cotlette sieben solche Schnitten faßt, nähmlich sechs rund herum, abwechselnd roth und schwarz, und einen in die Mitte; sie werden dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole eine an die andere gelegt, mit Speckplatten belegt, und mit einer Presse genässet, die mit Bertramessig und Porterwein geschärft ist (S. Abschnitt Einsäuerung.). Die Casserole wird dann genau bedeckt, über schwache Gluth gestellt, und die Cotletten bis zum völligen Weichwerden gedämpft. Das Ganze wird nun kalt gestellt; wenn endlich das Fett zu sulzen anfängt, so werden die Cotletten Stück für Stück behutsam herausgenommen, auf einen Platfond gelegt, und mit einem andern Platfond bedeckt und mit einigen Gewichtern beschwert, damit sie während des vollkommenen Erkaltens und Sulzens eine sehr glatte Form erhalten, und indeß man sie nun auf's Eis, oder an einen kalten Ort gestellt hat, wird eine Schwung-Casserole einen messerrückenhoch mit zerlassener Fleischsulz aufgegossen und ebenfalls kalt gestellt, bis die Aspique genug gesulzt ist. Dann werden, die, nun wahrscheinlicher Weise, ganz gesulzt und

fest gewordenen Cotletten eine um die andere, sehr glatt und rein zugeschnitten, so daß sie wie ausgestochen aussehen. Die Mischung der Trüffeln mit der Zunge wird nun bey dem Glattschneiden sehr bemerkbar und von gutem Effect. Die Cotletten, ungefähr acht an der Zahl, werden sonach über die in der Schwung-Casserole befindliche Aspique alle von der nähmlichen Seite gelegt, mit zerlassener aber kalter Aspique begossen, so daß sie ihre Oberfläche zwey Messerrücken hoch überspühlt, und nun wieder kalt gestellt; nachdem endlichen Sulzen werden sie mit sehr dünnem Messerspitz nach ihrer vollkommenen Größe aus der Aspique geschnitten, die Schwung-Casserole einen Augenblick über's Feuer gehalten, damit die Aspique sich von unten leicht von der Casserole löse, und nun die Cotlette Stück für Stück behutsam heraus genommen, und auf eine mit gehackte Aspique bedeckte Schüssel, mit dem Beine unterwärts, zierlich angerichtet; rund herum werden sie mit schönen Schnitten Aspique eingefaßt. Eine Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt (S. Abschn. v. d. Tunken).

Gespickter Kalbsrücken mit weiß eingemachten Gurken. (Carré de veau glacé aux concombres).

Von der ersten bis zur siebenten Rippe, wenn die Brust schon abgenommen ist (S. die vorhergehend. Cotletten) und die Rippenbeine bis auf drey Finger Länge abgehackt sind, entsteht das Kalbsrückel. Die Rückgrathsknochen werden dann bey ihrer Verbindung mit den Rippen abgehauen, das dicke Fleisch von allen Häutchen gereiniget, und mit feinem Speck gespickt (S. Abschn. v. fein Spick.); sonach wird es mit feinem Salz und Con-

cassé bestäubt, an ein dünnes Spießchen angesteckt, dieses an den großen Spieß fest gebunden und so schnell gebraten. Vor dem Abziehen wird es zweymahl mit etwas verdünnter Glaß bestrichen und auf die Schüssel über die Gurken (S. Abschnitt v. Gurken) gelegt. Diese Rückel können mit einer jeden braunen Tunke, so wie einem jeden feinen Gemüse gegeben werden. Mit kleinen Büschchen grüner Petersilie statt des Speckes gespickt, wird es à la gueméné genannt.

Kalbs-Milch-Braten. (Carré de veau à la crême.)

Der ungespaltene Rücken des Kalbes von dem Schlußbeine bis über die dritte Rippe wird abgehäutelt, und in langem Viereck nett zugeschnitten, dann vier und zwanzig Stunden am kalten Orte in Milch gelegt; endlich mit Salz und feinem Concassé bestäubt, an ein kleines Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß fest gebunden und bey hellem Feuer gebraten. Von einer Maß Sahne wird mit vier Eßlöffel voll Mehl eine Milch-Tunke gemacht, mit einigen Schnitzchen Schneidschinken aufgekocht, mit zwey Lorberblättern, Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und nun der Braten damit begossen, welches mit vieler Aufmerksamkeit geschehen muß, weil es sehr leicht schwarze Flecke macht. Der Braten muß so viel als möglich eine resche Kruste und doch schöne Farbe haben. Bey dem Anrichten wird die übrig gebliebene Tunke mit Glaß gehoben und besonders beygesetzt.

Kalbs-Nierenbraten. (Longe de veau à la broche.)

Vom Schlußbeine bis an die Rippen, wenn der Braten groß seyn soll, auch über die ersten drey Rippen, wird die Lende abgehauen, und bekömmt den Nahmen Nierenbraten. Die sonach daran befindlichen Rippen werden über die Hälfte ausgelöset und abgenommen, das Bauchfleisch zusammen gerollet, damit es mit dem Rückgrathe gleiche Höhe bekomme, das Ganze muß ein langes Viereck bilden. Es wird dann nach dem Durchhacken des Rückgrathes, welches Picken heißt und dazu dienet, daß der Vorschneider es leichter in Stücke theilen kann, mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, an einen großen Spieß gesteckt, mit dünnen kurzen Silberspießchen durch das zusammen gerollte Bauchfleisch über den großer Spieß in das Rückbein gestochen, darüber ein langes stärkeres Spießchen gelegt und an beyden Enden an den großen fest gebunden, damit das Herumdrehen des Bratens am Spieße verhindert werden kann, mit drey, mit Butter bestrichenen Bögen Papier überbunden, und eine Stunde vor dem Anrichten, langsam über der Gluth gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Abziehen wird das Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht, damit der Braten eine schöne überall gleiche Farbe erhalten könne. Darunter kommt ein halber Schöpflöffel voll brauner Kalbsbrühe, die mit Salz und weißem Pfeffer nebst etwas Glaß gehoben ist.

Kalbsnieren-Unterschnitten. (Filets mignons de veau.)

Vom Schlußbeine zwischen den Nieren, an dem Rückgrathe der ganzen Lende bis über die erste Rippe

hin, ungefähr zwey Finger dick den Rippen zu abnehmend, liegt dieser zarteste Fleischtheil des Kalbes. Das natürliche, ihrer Allgemeinheit im Wege stehende Hinderniß, daß ein Kalb nur zwey geben kann, wo doch zehen bis zwölf erfordert werden, um eine Schüssel anständig zu füllen, muß ihren Werth erhöhen.

Sie werden (S. Abschn. v. d. Rindfleisch) von dem Rückbein, dem Lungenbraten gleich, abgelöst und zugeschnitten, die feine maserige Haut wird behutsam abgelöset, die Schnitte etwas breit gepracht, dann fein gespickt (S. Abschnitt vom Spicken), endlich mit ein wenig feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt in eine Schwung-Casserole gereihet, mit zerlassener Glaß begossen und mit angebrachter Gluth von oben und unten schnell gedünstet. Dann wenn der Saft auf kurze Glaß fällt, wird die Gluth oben verstärkt und die Schnitte wiederhohlt glasirt, und von dem schönsten Ansehen rundlaufend angerichtet. In ihre Mitte kommen das Ragout-Pompadur (S. Abschn. Ragout), durchgeschlagene Champignon (S. Abschn. v. Champignon), breitgekräuster Salat (S. Abschn. v. Salat) u. d. m.

Das Dünsten dieser Unterschnitten fordert eine besondere Aufmerksamkeit, und braucht so viel Sorge, als die gespickten Hühnerbrüste (S. Abschn. v. d. Hühnern). Die gegebene Zeit muß im Verhältniß des Volumen stehen, so daß wenn die Unterschnitten noch einmahl so dick sind als die Brüste, nothwendiger Weise noch einmahl so viel Zeit erfordert wird.

Kalbsnieren-Unterschnitten mit Malaga-Wein. (Filets mignons de veau au vin de Malaga.)

Die vorhergehenden abgelösten, gepracten und gespickten Unterschnitten werden mit feinem Salz und weißem Pfeffer sehr wenig bestäubt, in eine leicht mit Butter bestrichene Casserole gelegt, mit einer halben Bouteille Malaga-Wein und vier Eßlöffel voll zerlassener Glaß begossen, über starkem Windofen und über dem Deckel Gluth bis auf Glaß eingedämpft, dann mit dieser Glaß bestrichen und angerichtet. Das Fett wird von der Glaß abgenommen, diese mit vier Eßlöffel voll brauner Tunke und eben so viel Malaga-Wein aufgelöst, und in ihre Mitte gegossen.

Escalope von Kalbs-Unterschnitten. (Escalope de filets mignons de veau.)

Der Escalope von Hasen ganz ähnlich (S. Abschn. von den Hasen).

Körbchen von Kalbs-Unterschnitten mit dem Ragout-Pompadur. (Filets mignons de veau en gimblette garni d'un ragoût pompadour.)

Die vorhergehenden fein gespickten Unterschnitten werden über rund und eben so hoch geschnittene, mit dünnen Speckplättchen überlegte gelbe Rüben gewunden, mit kleinen Silberspießchen befestiget, auf einen mit Speckplatten belegten Platfond gestellt, und mit Speckplatten belegt; sie werden dann eine halbe Stunde lang in heißen Ofen gestellt, unter welcher Zeit sie von der Hitze durchdrungen werden; der ihnen als Decke

dienende Speck wird sonach herunter genommen, die Schnitten glasirt und noch einen Augenblick in Ofen gestellt, damit die Glaß abtrockne und ihnen eine schöne Farbe mittheile. Die gelben Rüben nebst übrigen Speck werden dann heraus genommen, die Spießchen, welche beyde Enden zusammen halten, müssen überbleiben, statt der gelben Rüben werden dann eben so große, messerrückendünn geschnittene, in Butter gebackene Semmelschnitten gethan, so zwar, daß sie den Boden des Körbchens bilden; sie werden dann reinlich und schnell mit sehr feinem Ragout-Pompadour (S. Abschn. v. Ragout) gefüllet, und zierlich angerichtet. Dieß Gericht muß sehr rein und brillant aussehen, und ja nicht erinnern, daß man dessen Bestandtheile oft in den Händen hatte, welches der Franzose sehr gut durch sein avoir l'air magner ausdrückt. Sehr gut lassen diese Unterschnitten mit Spinat (S. Abschn. von der Pflanzen), der grün und etwas dick gehalten, ihre ohnehin ansprechende Miene erhöht.

Kalbsschulter - Drüschen mit weißem Ragout. (Noisettes de veau à la Toulouse.)

Diese uns so interessanten Schulterdrüschen liegen zwischen dem obern Theile der Schulter und dem Halse. Sie werden gewöhnlich bey dem Abnehmen der Schulter in der Mitte durchgeschnitten; sie bilden eine länglich daumbreite, in Fett eingewachsene Drüse, welche die, uns so beliebten, Kalbsbriesen (Halsdrüsen) an Feinheit des Gewebes und Geschmackes weit übertreffen. Da man von einem Kalbe nur zwey erhält, und doch zwanzig erfordert werden, um einen Kranz zu bilden, der ein

Ragout in seine Mitte fasse, so sieht man schon daraus, welche unverdrossene Emsigkeit dazu gehört, ein solches Gericht aufzutischen. Sie werden mit dem fleischigen Theile, den sie bedecken, und an dem sie angewachsen zu seyn scheinen, herabgeschnitten, dann, um das Ausbluten und Weißwerden zu befördern, in kaltem Wasser an die Ecke eines Windofens gestellt; hier läßt man sie bey mittelmäßig starkem Feuer bis zum Aufkochen stehen, sonach werden sie mit kaltem Wasser übergossen, und alle gleich groß zugeschnitten. Nach diesem Vorgange werden sie in einer Marpois (S. Abschn. v. d. Einsäuerung.) eine Stunde langsam gedünstet, auf einen mit Speckplatten gefütterten Platfond gelegt, mit Hühnerglaß glasirt, einen Augenblick in den Ofen gesetzt, damit die Glaß trockne und ihnen eine schöne Farbe gebe, dann noch einmahl glasirt und auf die Schüssel rund herum, eine über die andere, in hohem Kranze angerichtet, und sonach das bestimmte Ragout (S. Abschn. v. d. Ragout) in ihre Mitte gegeben. Ein jedes Gericht fordert Reinlichkeit und eigene gute Miene, dieses aber reinliche Zierlichkeit und von eigenem hohen Werthe zeigendes Ansehen.

Der Kranz muß gleichförmig, möglichst hoch seyn, und um das Auseinandertreiben von der Schwere des Ragout zu verhindern, etwas einwärts gehalten, und mit Hühnerglaß, die eine mit Krebsbutter erhöhte Farbe erhalten muß, glasirt werden. Das Ragout von blendender Weiße und feinem zarten Geschmacke, ist, um die leicht mögliche Überladung zu vermeiden, nur behutsam und mäßig in die Mitte zu geben.

Schulterdrüschen mit einer Escalope von Vögeln. Noisettes de veau garni d'une escalope d'oiseaux.

Werden so wie die vorhergehenden behandelt. Die Escalope (S. Abschn. v. Lerchen.) kommt in ihre Mitte.

So können diese Drüschen einem jeden feinen Gerichte als Einfassung und über einer jeden feinen Unterlage als selbstständige Speise erscheinen. Sehr vornehm erscheinen sie über einem Purée von Waldschnepfen.

Gebackenes Kalbsrücken-Mark. (Amourettes de veau marinées.)

Das Rückenmark besteht weniger aus Fett, als einer weißlich dicken Substanz, die, folgender Maßen zubereitet, ein sehr schmackhaftes Gerichte gibt.

Sie zu sammeln, ist nicht möglich, weil ein Rücken nicht viel gibt und es sich nicht gut aufbewahren läßt, bis man eine gehörige Menge beysammen haben könnte; mithin müssen sie bey dem Fleischer bestellt werden. Es sind kleine fingerdicke Würstchen, die aus der sie einschließenden groben Haut behutsam ausgelöst werden müssen; sie werden dann in's kochende Wasser gethan, eine Minute lang gekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt, und auf ein reines Tuch heraus gelegt, hernach auf fingerlange Würstchen übergeschnitten und auf einer Porzellanschüssel mit Limoniensaft, feinem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, grüner abgezupfter Petersilie, einigen Ringchen Zwiebel und Lorderblättern gesäuert, mit rundem mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so dann und wann umgewendet. Bey dem

Anrichten werden sie Stück für Stück in Bierteig getunkt und in sehr heißem Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt eine Hand voll grün gebackene Petersilie.

Kalbsrücken-Mark mit weißem Ragout. (Amourette de veau en ragoût.)

Das Rückenmark wird dem vorhergehenden gleich ausgelöst, in weißer Brühe zwey Minuten lang abgekocht, nach einigem Abkühlen auf ein reines Tuch gelegt, damit die Brühe abfließe, dann mit einem weißen Ragout (S. Abschn. Ragout) von Hahnenkämmen, Hahnennierchen und passirten Champignons leicht durch einander geschwungen und in eine Kruste (S. Abs. v. Krust.) angerichtet, über dem Rande der Kruste werden einige Würstchen des Rückenmarks als Zeichen ihrer Gegenwart, in zierlicher Ordnung gelegt.

Gespickte Kalbsnuß, (Stofade.) (Noix de veau piqué glacé.)

An der innern Seite des Kalbsschlegels von dem Knieknochen bis an das Schlußbein liegt ein Klumpen Fleisch, an Feinheit den Fäden der Cotletten gleich, uneigentlich unter dem Nahmen Stofade bekannt; es läßt sich der Empfänglichkeit aller Formen und seines eigentlichen lieblichen Geschmackes wegen zu zahllosen Gerichten, welche wesentlich von einander unterschieden sind, gebrauchen; hier folgen nur die bekanntesten Arten.

Von dem Schlegel abgelöst, aller Haut, die durch ein feines Gewebe von Fasern an dem großen Stücke hält, entblößt, wird es in einem weißen Tuche recht mürbe geschlagen, mit der glatten Seite dann auf die

etwas naß gemachte Tafel gelegt, mit dem Messer zwischen die feine wässerige Haut, welche die Fleischmasse noch immer bedeckt, eingeschnitten, und unter leichtem Auf- und Abschieben mit dem Messer, die Schneide stets auf die Tafel aufdrückend, und mit der linken flachen Hand das Fleisch haltend, diese feine Haut von der Nuß geschieden; zur größeren Vollkommenheit wird die Oberfläche noch mit einem feinen, sehr scharfen Speckmesser geglättet, und nach dieser Vorbereitung endlich mit feinem Specke nach dem Faden gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken). Dann wird sie in eine leicht mit Butter bestrichene Casserole, die mit einigen Scheiben spanischer Zwiebeln und Schneidschinken gefüttert ist, gelegt, rund herum mit Schnitten Kalbfleisch, Schneidschinken und einem Bucket (S. Abs. v. f. Kräutch) belegt, mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, mit einem rundgeschnittenen mit Butter bestrichenen Papier und dem gehörigen Deckel zugedeckt und mit angebrachter Gluth von oben und unten eine halbe Stunde gedünstet, hierauf aber mit einem halben Schöpflöffel Consommé genäßt und bis zum Weichwerden gedämpft. Oben muß die Casserole stark mit Gluth getrieben werden, damit der Speck trocken und leicht gelb werde, endlich wird sie glasirt, mit dem heißen Deckel bedeckt, und in einer Weile wieder glasirt, damit der Speck eine schöne hellbraune Farbe annehme. Durchgeschlagene Champignons (S. Abschn. v. Champignons), gemischte grüne Speise, (S. Abschn. v. Wurzeln und Knollen), breitgekrauster Salat (S. Abschn. v. gr. Pflanzen), durchgeschlagener Sauerampfer u. dgl. m., dienen als Unterlagen dieser Kalbsnuß.

Um der Schüssel möglichst gutes Ansehen zu geben, werden in dem inwendig scharfen Rande, kleine in gefälliger Form geschnittene und goldgelb gebackene Krusten (S. Abschn. v. Borduren) mit fließendem Eyerteig angepickt; die zugleich den wesentlichen Dienst leisten, daß sie die Unterlage oder Sauce nicht über den Rand steigen lassen.

Kalbsnuß mit gefülltem Salat. (Noix de veau à la dame Simon.)

Der vorhergehenden Kalbsnuß wird eine Unterlage und ein Kranz von gefülltem Salat gemacht. (S. Absch. v. Pflanzen.)

Kalbsnuß mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln. (Noix de veau à la soubise.)

Kalbsnuß auf neapolitanische Art. (Noix de veau à la Napolitaine.)

Alle der vorhergehenden ähnlich. Zur letztern kommen Marcaroni auf eine tiefe Schüssel etwas hoch geschichtet und die schön glasirte Nuß dann darüber gelegt.

Kalbsnuß mit westphälischen Schinken. (Noix de veau au jambon de Westphalie.)

Aus dem schönsten Theile des Schinkens werden messerrückendünne handgroße Blättchen gleicher Größe geschnitten, mit flacher Hacke geklopft, und einige Minuten am stillen Feuer mit Butter geschwungen, dann die Butter abgeseihet, mit dem Saft zweyer Limonien, mit wenig Salz, Concassé und einem Stück Glaß gehoben, wieder über dem Feuer bis zum Aufsieden ge-

schwungen, dann zierlich rund laufend auf eine Schüssel angerichtet, und die vorhergehende glasirte schöne Kalbsnuß in ihre Mitte gelegt. In den rückbleibenden Saft kommen vier Eßlöffel braun geklärte Tunke, die gut vermischt über die Schinkenschnitten gegossen wird.

Kalbsnuß mit Trüffeln. (Noix de veau aux truffes.)

Ungefähr zwey Pfund halb Ey großer schwarzer frischer Trüffeln werden abgeschälet, blattweise messerrückendick geschnitten, mit einem eygroßen Stück Butter, feinem Salz und Concassé drey Minuten lang auf mittelstarkem Feuer geschwungen, mit einem Schöpflöffel braun geklärter Tunke (S. Abschn. v. Tunken), Saft einer Limonie, und einem Stück Glaß unter leichter Bewegung vermengt, und auf die Schüssel in eine Bordur (S. Abschn. v. Borduren) gethan, und die glasirte Nuß darüber gelegt.

Kalbsnuß mit braunem Ragout. (Noix de veau à la financière.)

Die schön glasirte Kalbsnuß (S. vorherg. Kalbsnuß) wird auf ein in einer Bordur, einer Kruste (S. Abschn. Krusten) oder dressirten Pastete (S. 2. Th.) angerichtetes braunes Ragout (S. Abschn. Ragout) geleget. Die dressirte Pastete müßte aber seicht gehalten werden.

Gedämpfte Kalbsnuß. (Noix de veau à la bourgeois, ou à l'estoufade.)

Ohne die Nuß erst abzuhäuteln, wird sie mit klein fingerdickem, in Salz und Pfeffer eingehülltem Speck dem Faden nach durchgezogen, in eine mit Speck und

Schneidschinken gefütterte Casserole gelegt, mit halbem Schöpflöffel Consommé genässet, und von oben und unten mit Gluth gedämpft; dann mit dem auf Glaß gefallenen Consommé lichtbraun glasirt. Darunter kommt ein wenig geklärte, mit Glaß gehobene braune Tunke oder Paradiesäpfel-Tunke. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Kalbsnuß in Papier. (Noix de veau en papillote, ou en ballon.)

Die Nuß wird der gedämpften gleich (aber ohne Euter) ausgelöst, mürbe geklopft, mit Speck durchzogen, und mit feinem Salz und Concassé bestäubt (S. gedämpfte Kalbsnuß); ein mit Butter bestrichener Bogen Papier wird mit dünnen Speckplatten belegt und mit feinem Kräutchen (S. Abschn. f. Cotletten-Kräutch.) messerrücken-dick bestrichen, die Nuß darauf gelegt, mit dem Papier überzogen, so daß sie ganz mit dem Kräutchen und Speck bedeckt wird, endlich in drey andere mit Butter bestrichene Bogen Papier fest eingemacht, mit Spagat überbunden und zwey Stunden über dem Roste auf glühender Asche an beyden Seiten gebraten. Sicherer und richtiger gehet diese Operation im abgekühlten Ofen vor sich. Die von allen Seiten gleiche Hitze dringt mehr durch, und das Papier kömmt weniger in Gefahr zu verbrennen und läßt folglich keinen Saft entquillen. Der Spagat und der am stärksten gebräunte Bogen Papier werden abgenommen, mit dem übrigen Überwurf aber auf die Schüssel gethan und so aufgetischet.

Kalbsnuß am Roste. (Noix de veau à la Dauphin.)

Die gedämpfte und in ihrem Sude erkaltete Nuß (S. d. vorhergeh.) wird leicht abgetrocknet, mit Auflege-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, zweymahl mit zerlassener Butter bespritzt, und immer wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, dann auf einem Rost, der mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt ist, gethan, über glühender Asche langsam von beyden Seiten gebraten. Auch dieses geht, der vorhergehenden ähnlich, besser in einem Ofen von Statten. Es wird etwas kochendheißes Consommé darunter gegossen.

Gesulzte Kalbsnuß. (Noix de veau à la gelée.)

Zu diesem Gericht wird die Kalbsnuß mit einem großen Euter gewählet, die über die Mitte der Nuß geschoben und mit ein Paar Speilchen befestiget wird. Das dicke Fleisch wird mit kleinem fingerdick geschnittenen Speck und Schneidschinken, die leicht in feinem Salz und weißem Pfeffer eingehüllt worden sind, dem Faden nach durchgezogen, dann wird es in eine mit Speck gefütterte Casserole mit einigen Schnitten Kalbfleisch, einigen Schnitten Schneidschinken und einer alten Henne gelegt, mit einem starken Bucket, einer gelben Rübe, Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie und zwey Zwiebeln garnirt, mit zwey Lorberblättern, etwas wenigem Thymian und vier Gewürznelken gewürzt und nun genau bedeckt, mit von oben und unten angebrachter Gluth eine halbe Stunde lang gedünstet; wenn in

dieser Zeit der vom Anfange sich häufig einfindende Saft auf Glaß gefallen ist, was in der Ordnung geschehen soll, so wird die Nuß mit zwey Schöpflöffeln kochender Brühe, einem Löffel weißen Wein und einem Löffel Madera-Sec oder Porterwein genäßt, und nun genau verschlossen ungefähr zwey Stunden lang gedämpft. Nach diesem Weichdämpfen der Nuß wird das Ganze kalt gestellt; endlich, wenn der Sud durch und durch gesulzt ist, wird die Nuß bahutsam herausgehoben, mit sehr scharfem Speckmesser rein und glatt zugeschnitten, so daß das Euter eine walzenförmige Erhöhung über die Mitte der von beyden Seiten bis an's reine Fleisch zugeschnittenen Nuß bilde. Die ganze Nuß wird mit laulicher, sehr reiner Glaß bestrichen, die Euter ausgenommen, die weiß bleiben muß, und nun zierlich mit Aspique ausgelegt, dann über eine Schüssel, deren Boden mit fein gehackter Aspique bedeckt ist, gethan, und der Rand der Schüssel mit schönen Schnitten Aspique belegt, so daß es ungefähr der Figur an der Kupfertafel (S. Taf. 1. Fig. 2.) gleich kömmt. Eine grüne Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. v. d. Öhl-Tunken.)

Wenn zu dem Belege der Nuß ein ausgelöster Kalbsfuß beygesetzt wird, so kann der Sud nach dem Erkalten geklärt und als Aspique gebraucht werden.

Von sehr schönem Effect ist dieses Gericht, wenn die Nuß über eine zierlich gemachte, ungefähr zwey Finger hohe Unterlage von Sardellen oder Krebsbutter kömmt. Der Rand der Schüssel wird jedoch immer mit Aspique verziert, so wie auch der Rand der gemachten Unterlage. So kann auch die Form der Nuß von der gewöhn-

lich ovalen abweichen, und unter andern vollkommen rund und aufgeworfen seyn.

Von schönem Effect ist noch die Kalbsnuß mit Trüffeln, ungefähr so bereitet, wie die kräupige Henne (S. Abschn. Huhn); zwischen die sehr gleich und symmetrisch eingeschobenen, halb vorstehenden Scheiben Trüffeln werden dann kleine Scheiben Aspique gestellt, übrigens aber der vorhergehenden gleich behandelt.

Würste von Kalbsnuß mit Fleischsulz. (Boudins de noix de veau à la gelée.

Aus der gesulzten Kalbsnuß (S. d. vorhergeh.) werden sechs zwey Finger starke, gleich große und lange Rollen geschnitten, mit Glaß bestrichen, fein gehäckelter Sulz (S. Abschn. v. d. Brühen) bestreuet, und auf eine, mit ebenfalls gehäckelter Sulz bestreute Schüssel gethan. Der Rand der Schüssel wird mit gefärbter Butter ebenfalls verziert. Eine Öhl-Tunke (S. Abschn. v. d. Öhl-Tunken) wird besonders beygesetzt.

Fein gespickte Kalbsbriesen (Drüsen). Ris de veau piqué glacé.)

In dem Halse längs der Schlundröhre liegen diese Briesen. Die schönsten werden einige Stunden laulich abgewässert, eine Minute lang weiß gekocht, so daß sie dem Drucke des Fingers etwas widerstehen, sonach in kaltes Wasser gethan, sehr rein abgeputzt und dann fein gespickt. (S. Abschn. v. Spicken.) Sie werden hierauf in eine mit Krebsbutter (S. Abschn. v. d. Butter) leicht bestrichene Casserole nahe zusammen gelegt, mit halbem Schöpflöffel Consommé und etwas Glaß genässet, mit

Gluth von oben und unten ungefähr eine Viertelstunde schnell gedämpft. Das Consommé soll in dieser Zeit auf Glaß fallen, wo nicht, so muß auf dem Windofen nachgeholfen werden. Mit dieser ihrer Glaß werden sie nun wiederhohlt glasirt, bis sie eine helle durchsichtige rothbraune Farbe bekommen; endlich werden sie rund laufend eine über die andere angerichtet. In ihre Mitte kommt am gewöhnlichsten durchgeschlagene Champignons, auch breit gekrauster Salat oder Sauerampfer. (S. Abschn. v. d. Pflanzen), weißes Ragout u. dgl. (S. Absch. v. d. Ragout.)

Geschwungene Kalbsbriesen, oder Escalope von Kalbsbriesen. Escalope de ris de veau.)

Aus den Briesröhren, nähmlich dem oberen langen zum Spicken untauglichen Theile der Briesen, die in laulichem Wasser zwey Stunden gewässert, eine Minute lang weiß gekocht, in kaltem Wasser gereinigt sind, werden zwey messerrückendicke, so viel als möglich große Blätter geschnitten, von aller Haut geputzt, in eine mit Butter dick bestrichene Schwung-Casserole eine an die andere gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Butter begossen, endlich mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so am kalten Orte aufbewahrt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird diese Escalope über mittelstarkem Feuer zwey bis drey Minuten lang geschwungen, Stück für Stück umgewendet und wieder so lange geschwungen; die Butter dann abgeseihet und ein halb eygroßes Stückchen frischer Butter, nebst zwey Schöpflöffeln legierter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) darüber gethan, mit dem Safte einer Limo-

nie und einem Stück Glaß mittelst einer leichten Bewegung vermengt, und so eine Briesplatte, dann allezeit eine in Butter gebackene, der Briese gleich große Semmelschnitte rund laufend in schöner Form angerichtet. Die Sauce wird durch ein feines Haartuch gepreßt, unter währendem Ziehen heiß gemacht und darüber gegossen. Dieß Gericht wird nie ohne Bordur (S. Abschn. v. d. Borduren) angerichtet; dagegen kann es in eine jede Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten) oder Butter-Pastete (S. Abschn. v. d. Butterteig. 2. Th.) kommen.

Geschwungene Kalbsbriesen mit Trüffeln. (Escalope de ris de veau aux truffes.)

Werden dem vorhergehenden gleich behandelt. Statt der gebackenen Semmeln kommen blattweise geschnittene und in Butter passirte Trüffeln. (S. Abschnitt v. d. Trüffeln.) Das Ganze wird in eine Kruste wie oben angerichtet.

Kalbsbriesen am Roste. (Ris de veau en mirotons.)

Die vorhergehenden geschwungenen Briesen werden unter währendem Schwingen mit drey Eßlöffel feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutch.) vermengt, rund laufend auf ein silbernes Schüsselchen, welches gerade in die Vertiefung der Schüssel paßt, angerichtet, das Kräutchen darüber gethan, mit feinen Semmelbröseln bestäubt, mit klarer Butter bespritzt, und nochmahls bestäubt in den Ofen gestellt, bis sie eine schöne lichtbraune Farbe bekommen, dann in die Vertiefung der Schüs-

sel gestellt. In ihre Mitte kommt eine mit Consommé verdünnte italienische Tunke. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Sie können auch mit Semmelbröseln aufgelegt, auf dem Roste abgebraten und so rund laufend über die Schüssel angerichtet werden. Das erstere gibt indessen eine etwas zierlichere Form, und ihr Geschmack gewinnt durch Concentrirung des Saftes.

Kalbsbriesen an Silberspießchen. (Atelettes des ris de veau.)

Die ausgelösten, abgewässerten, dann von allen Häutchen entblößten, und in der Presse (S. Abschn. v. d. Pressen) weich gekochten, endlich in ihrem Sude ausgekühlten Briesen (S. Abschn. v. d. Ingred.) werden auf daumenbreite und eben so hohe, halben Finger dünne Blättchen geschnitten, dann eben so viel und auch so zugeschnittene weich gekochte Pöckelzungen werden nun zusammen mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in einer dicken sehr corsirten legierten Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) leicht durch einander geschwungen, und dann Stück für Stück immer eine Briese und eine Pöckelzunge an ein silbernes Spießchen gesteckt, so daß es einen Zoll im Viereck und sechs Zoll lange Würstchen gibt, die mit Semmelbröseln belegt, in klare Butter getunkt und abermahls mit Bröseln aufgelegt, und leicht mit Salz und Concassé bestäubt werden. Sechs bis acht solche Spießchen werden zwanzig Minuten lang vor dem Anrichten über stark mit Butter bestrichenem Papier auf dem Roste von allen vier Seiten über glühender Asche gebraten. Klares Consommé dient zur Tunke. (S. Abschn. v. d. Brühen.) Daß die Asche oft aufgefrischt, und die

Atteletten von schöner brauner Farbe seyn müssen, versteht sich von selbst, wie auch, daß sie unbeschädiget, überall mit der Kruste von Semmelbroseln bedeckt seyn müssen.

Weiß eingemachte Kalbsbriesen. (Ris de veau à la poulette.)

Die zum Ragout zubereiteten und auf daumengroße Stücke gebrochenen Kalbsbriesen (S. Abs. v. d. Jngr.) werden in legierter Tunke (S. Abs. v. Tunken) leicht geschwungen, mit wenig Salz, weißem Pfeffer, Glaß und sehr fein geschnittener, einen Augenblick abgekochter grüner Petersilie gewürzt und in einer Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten) oder sonst einer Bordur (S. Abschn. v. d. Borduren) angerichtet.

Gedämpfte Kalbsleber. (Fois de veau braise.)

Eine schöne große Leber wird mit fingerdickem Speck, der in einem halben Eßlöffel weißen Pfeffer und eben so viel Salz, halben Löffel sehr fein geschnittenen Schalotten, eben so viel grüner Petersilie, einem fein geschnittenen und gestoßenen Lorberblatte, nebst etwas geriebener Muskatnuß eingehüllt worden ist, daumbreit von einander reihenweise durchgezogen, dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speckplatten, Schneidschinken, Zwiebeln, halben Gliedchen Knoblauch belegt, mit österreicher Wein begossen, und so langsam mit oben und unten angebrachter Gluth zwey Stunden lang gedämpft. Der Sud wird dann abgeseihet, abgefettet, auf einem halben Schöpflöffel über starkem Feuer eingekocht, mit eben so viel Pfeffer-Tunke

(S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, und unter die nun angerichtete Leber gegossen.

Kalbsleber im Ofen oder mit Rahm-Tunke. (Fois de veau au four.)

Die Leber wird der vorhergehenden gleich mit Speck durchgezogen, in einer Sauerbrühe (S. Abschn. v. d. Sauerbrühen) gesäuert, dann in eine seichte Casserole, welche mit einigen Speck- und Zwiebel-Scheibchen gefüttert ist, gelegt, mit Rahm begossen und in abgekühlten Ofen gestellt; nach zwey Stunden, während welcher Zeit die Leber öfters mit dem Sude begossen worden ist, wird sie endlich herausgenommen, der Saft abgeseihet, mit Rahm und brauner Brühe verdünnet, mit Salz, Concassé, Glaß, Lorberblatt und etwas Limonienschalen gewürzt, und bis zur Consistenz einer Tunke über starkem Feuer schnell eingekocht; die Leber wird dann angerichtet und die Tunke darunter gegossen.

Man kann diesem Gerichte weit besseres Ansehen geben, wenn man die Leber nach dem Gardämpfen auf Blättchen schneidet, sie glasirend im Kranze anrichtet, und die Sauce in ihre Mitte gießt.

Gebratene Kalbsleber. (Fois de veau à la broche.)

Von unten mit großem (mit Salz und Pfeffer bestäubtem) Speck wird diese Leber der vorhergehenden gleich durchgezogen, ohne jedoch die Oberfläche zu beschädigen; diese Oberfläche wird dann fein gespickt (S. Abs. d. Kunst zu Spicken) und nun vier und zwanzig Stunden in einer Sauerbrühe gesäuert. (S. Abs. Sauerbrühe)

Eine Stunde vor dem Anrichten wird sie aus der Brühe genommen, rein abgetrocknet, an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß gebunden und bey mittelstarkem Feuer gebraten. Unter währendem Braten wird sie mit der Hälfte Sauerbrühe, mit einem Stück zerlassener und darin abgeschlagener Butter begossen; endlich mit einer pikanten Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) aufgetischt.

Geschwungene Kalbsleber. (Sauté de foie de veau.)

Aus der möglichst weißen Leber werden drey Finger breite, lange runde halbe Finger dicke Scheibchen reinlich zugeschnitten, in eine mit Butter stark bestrichene Schwung=Casserole gelegt, mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) begossen, und mit rund geschnittenem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird sie über starkem Feuer geschwungen, in zwey Minuten umgewendet, und dann wieder so lange fort geschwungen, bis sie unter dem Drucke des Fingers etwas spröde weicht und nach dem Drucke kein Blut mehr entquillet. Die Butter wird dann abgeseihet und an ihre Stelle ein Schöpflöffel voll pikanter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), mit einem Stück Glaß, Salz, weißem Pfeffer und Limoniensaft darüber gegossen, durch einander geschwungen, und rund laufend in eine Bordur (S. Abschn. v. d. Borduren) zierlich angerichtet. Die Tunke dann noch einmahl über dem Feuer gezogen, und endlich darüber gegossen.

Gebackene Kalbsleber. (Foie de veau fris.)

Auf halben Finger dicke Scheibchen wird diese Leber geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt. In drey Theile Mehl und einem Theil Semmelbröseln, durch das Auf- und Abschieben in einem Tuch abgetrocknet, in recht heißem Schmalz gebacken. Darunter kommt eine saure Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken). Auf diese Art zubereitet, wird sie meistens als Beleg gebraucht, wie z. B. auf Spinat, Kohl, gelbe Rüben u. dgl.; dann bleibt aber die Tunke weg.

Leber-Pfanzel oder Leberkuchen. (Pain de foie de veau.)

Die Leber wird auf Scheiben geschnitten und rappirt, das heißt, eine jede Scheibe so lange mit dem Messer überfahren, bis das feine Fleisch aus den Masern geschabt ist, dieses dann noch sehr fein geschnitten und durch ein Haarsieb geschlagen. Auf ein Pfund dieser Leber kommt ein halb Pfund Butter mit sechs Eyerdottern, pflaumig abgetrieben, mit zwey Händen voll feinen weißen Semmelbröseln, den vierten Theil so viel klein würflich geschnittenes Mark, nebst gehörigem Salz, Concassé und Muskatnuß verrührt, die Eyer klar zu Schnee geschlagen und leicht darunter vermengt. Es wird in eine Casserole ein Stück Schmalz bis zum Rauchen heiß gemacht, das Pfanzel dann hinein geschüttet und langsam gebacken. Als selbstständige Speise muß es mit pikanter Tunke aufgetischt werden (S. Abschn. v. d. Tunken). Gewöhnlich wird es aber stückweise geschnitten und in die Suppe gethan (S. Abschn. v. d. Brühen).

Kalbsleber-Knödel. (Quenelle de foie de veau.)

Die Leberknödel kommen unter den Suppen vor (S. Abschn. v. d. Suppen); als selbstständiges Gericht werden sie etwas größer als jene gehalten, und nach dem Weichkochen in der Brühe, trocken über eine tiefe Schüssel angerichtet, mit etwas Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen) übergossen, und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestäubt.

Kalbslungen-Mus. (Mous, ou le poumon de veau.)

Die Kalbslunge wird zwey Stunden im Salzwasser abgekocht; wenn sie ausgekühlt ist, dann Spagat, dick wie Nudeln geschnitten, in ungefähr acht Loth Butter eine Weile geröstet, mit Salz, Pfeffer und Lorberblättern gewürzt und mit zwey Schöpflöffel voll brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) genäßt, endlich mit einem halben Schöpflöffel Essig gesäuert, und nur langsam anderthalb Stunden lang gekocht. Man nimmt häufig Limonienschalen als Würze hinzu. Dieses so anspruchlose Gericht gibt man mit einem Belege von Butterkräpfchen, oder in einer Casserole-Pasteten (S. Abschn. v. d. Butter, 2. Thl.), um ihm leichteren Eintritt, oder höheren Werth zu verschaffen.

Gebratener Kalbsschlegel. (Cuisseau de veau rotie.)

Als minder fein wird der Schlegel bey guten Tafeln wenig gebraucht, man verwendet sein Fleisch zu Faschen und Tunken; allein wenn man die Nuß nicht abgelöset hat, so gibt es dennoch einen soliden Braten.

Der Knieknochen wird über der Kniescheibe abgehauen, das Bein daumenbreit vom Fleisch abgeschaben, der Schlegel mit feinem Salz und Concassé bestäubt, zusammen geschoben an einen Spieß gesteckt, mit drey mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt, mit Spagat überbunden, und nun langsam, nach der Größe des Schlegels, zwey bis drey Stunden gebraten (S. Abschnitt: die Kunst zu braten). Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, das Feuer hell gemacht, damit der Braten eine gleich schöne Farbe bekomme. Darunter kommt ein halber Schöpflöffel braune Kalbsbrühe (S. Abschn. v. Kalbsbrühen).

Gedünsteter Kalbsschlegel. (Cuisseau de veau étuvé.)

Der Kalbsschlegel wird, nachdem derselbe mürbe geklopft worden ist, mit fingerdickem in Salz und Pfeffer eingehülltem fleischigem Speck durchgezogen, in eine mit Schnitten Speck, Schneidschinken und Zwiebelscheiben nebst einigen Lorberblättern belegte Casserole gethan, genau zugedeckt, über von unten und oben angebrachter Gluth zwey bis drey Stunden unter mehrmahligem Umwenden gedünstet. Die Gluth muß so behutsam angewendet werden, damit der Schlegel nur durch den eigenen Dunst weich wird, ohne den entquillenden Saft zu verbrennen. Er kommt mit eigenem Safte als Tunke; mit Aufmerksamkeit behandelt, wird dieser Schlegel oft mit Recht dem gebratenen vorgezogen.

Eingeschnittenes Kalbfleisch. (Chapilotade de veau.)

Es ist eine Sparschüssel, die gerne gesehen wird. Der übrig gebliebene Kalbsbraten wird auf halben Finger dünne und zwey Finger breite Schnitten geschnitten, in eine passende Casserole mit zwey Eßlöffeln fein geschnittenen Champignon, die Hälfte so viel Schalotten, ein Löffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einer Viertelmaß Rahm, einem Schöpflöffel voll schwarzer Brühe und einem halben Löffel Essig genäßt, bis auf einen Schöpflöffel eingedünstet, und so angerichtet. Man pflegt Lorberblätter, Limonienschalen und auch Limoniensaft als Würze zu gebrauchen.

Weiß gepracktes Kalbfleisch. (Blanquette de veau.)

Aus dem übrig gebliebenen kalten Kalbsbraten werden dem Faden nach daumbreite Walzen, ohne alle Haut und Masern, und diese dann auf messerrückendünne Blättchen geschnitten, einige Zeit vor dem Anrichten mit einem Stückchen Butter über glühender Asche gewärmet, dann mit der Hälfte so viel passirter Champignon (S. Abschn. v. d. Ingredienzen) und legierter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) durch ein leichtes Schwingen vermengt und in einer Butterpastete (S. Abschn. v. Butterteig, 2. Th.) oder einer Kruste (S. Abschn. v. Krusten) angerichtet; dieß gerne gesehene Gericht muß unter währendem Schwingen mit Salz, Concassé, Glaß und Limoniensaft gehoben werden. Es ist übrigens keine Folge,

daß es gerade nur von gebratenem Kalbfleisch bereitet werden müsse, denn ein jedes gedämpfte Kalbfleisch, und besonders jenes der Kalbsnüsse taugt hierzu.

Braun gepracktes Kalbfleisch. (Escalope de veau.)

Die rohe Kalbsnuß wird auf zwey Finger breite Stücke geschnitten, ohne alle Masern und Haut, dann auf messerrückendünne Blättchen nett zugeschnitten und gepracht, in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, schnell auf beiden Seiten geschwungen, die Butter endlich abgeseihet und diese mit einem Schöpflöffel voll brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und eben so viel Consommé genäßt, und ein bis anderthalb Stunden kochen gelassen, dann wird es mit Salz, Concassé, Glaß und Limoniensaft gehoben, in eine mürbe Pastete (S. Abschn. v. Butterteig, 2. Th.) oder eine Reiß-Casserole (S. Abschn. v. d. Reiß-Casserolen) angerichtet. Die Tunke wird durch ein Haartuch darüber gepreßt. Ein jedes dieser Gerichte ist eines gewissen Grades des Haut-Goût und guter Miene fähig, nur muß man es nicht geringe schätzen und als unwerthe Kleinigkeit behandeln.

Achtzehnter Abschnitt.

Vom Lamm.

Dieses fromme Thierchen kann man am meisten und auch am besten im Frühjahre erhalten; da es uns manch delicates Gericht gibt, so wollen wir dessen Anatomie

mit gehöriger Würdigung beym Kopfe anfangen und Stück für Stück in ihrer natürlichen Folge kochen.

Lammköpfe auf französische Art. (Tète d'agneau à la française.)

Das sammt der Haut geputzte Köpfchen und Füße, werden dem Kalbskopf gleich zugeschnitten (S. A. v Kalb), dann weiß gekocht, wieder mit der strengsten Aufmerksamkeit gereinigt, und erst in der Presse (S. Abschn. v. d. Presse) gänzlich weich gekocht. Nach einer halben Stunde des Dämpfens in der angewiesenen Presse kommt die Lunge und das Herz hinzu, und fünf Minuten vor dem völligen Weichkochen endlich die Leber. Die Lunge, das Herz, die Leber und die Füße werden auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine mit Champignon garnirte, mit Salz, Concassé, Glaß und Limoniensaft gehobene legierte Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) gethan, leicht durch einander geschwungen und in eine tiefe mit Butterkräpfchen bordirte Schüssel (S. Abschn. v. Borduren) gegossen. Das aufgebundene sehr weiße Köpfchen wird in möglichst bester Form darüber gelegt.

Gebackene Lammköpfe. (Tête d'agneau fris.)

Das in zwey Theile gespaltene Köpfchen sammt dem Halse, wird einige Minuten lang in vielem Wasser weiß gekocht, und in kaltem Wasser sehr sorgfältig rein geputzt, dann in der Presse (S. Abschn. v. d. Presse) weich gedämpft und darin kalt gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden Stück für Stück abgetrocknet, in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln gut

aufgelegt, und in heißem sehr guten Schmalze gebacken, darüber wird gebackene grüne Petersilie gestreut. Die Lammköpfe sind übrigens einer jeden Behandlung, die man mit dem Kalbskopfe vornimmt, fähig, und können eben so viel verschiedene Gerichte geben (S. Abschn. v. d. Kalb).

Lämmerne Zungen. (Langues d'agneau.)

Sie werden so wie die schöpsenen behandelt und gebraucht (S. Abschn. v. d. Schöpsen), mit dem Bemerken zwar, daß diese ihrer Zartheit wegen den Vorzug haben.

Lämmerne Ohren mit Salpicon. (Oreilles d'agneau au salpicon.)

Ganz so wie die Kalbsohren; auch diese haben den Vorzug vor jenen, sie geben ein Gericht vom ersten Range (S. Abschn. v. d. Kalb). Die Ohren lassen sich überdieß als Garnirung zu andern feinen Gerichten mit Vortheil gebrauchen, und eben so lieblich erscheinen sie als selbstständiges Gericht in einer legierten Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken).

Lämmerne Schulter in halber Trauer. (Epaule d'agneau en demi-deuil.)

Das Schulterbein oder die Schaufel und der darauf folgende Knochen werden ausgelöset (S. Abschn. v. d. Kalbsschulter), das Rohrbein am äußersten Ende wird daumbreit vom Fleische entblößt, das Ganze mit feinem Salz und Concassé bestäubt, dann an der inwendigen Seite mit einer Dressirnadel und Spagat rund herum

aufgefaßt, und leicht zusammen gezogen, damit sie eine hohe und rundlange gefällige Form erhalten; sie werden sonach ein Paar Minuten weiß gekocht oder wenigstens so lange in heißem Wasser gelassen, bis die Oberfläche sich hart fühlen läßt, von da kommen die Schultern in's kalte Wasser, werden noch einmahl sehr rein geputzt, abgetrocknet, und endlich laubthalergroß in ihrer runden Mitte fein gespickt (S. Abschn. v. d. f. Spicken); einen Daumen breit um diese Rose wird ein Streif von Trüffeln, die dem feinen Speck ähnlich geschnitten sind, daumbreit mit feinen Trüffeln gesteckt, so daß es dem Spicken gleich kömmt. Nach dieser Ausstaffirung werden die Schultern in eine mit einigen Scheiben spanischer Zwiebeln, Speckplatten und Schneidschinken gefütterte Casserole gethan, mit Butter bestrichenem Papier belegt, dem gehörigen Deckel zugedeckt, und eine halbe Stunde gedünstet, dann mit einem halben Schöpflöffel Consommé genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum Weichwerden gedämpft, endlich bis zur schönen Farbe wiederhohlt glasirt (S. Abschn. v. d. Kalb, glasirte Kalbsnuß). Der sie in der Form haltende Spagat wird ausgezogen, und diese nun mit einer kräftigen gehäckelten Trüffeltunke aufgetischt (S. Abschn. v. d. Tunken).

Gespickte lämmerne Schulter mit Sauerampfer.
(Epaule d'agneau glacée à l'oseille.)

Die vorhergehenden, jedoch ganz mit Speck gespickten und schön glasirten Schultern kommen über durchgeschlagenen Sauerampfer (S. Abschn. v. d. Pflanzen), so auch Sellerie (S. Absch. v. d. Wurzeln), gekrauster Salat (S. Abschn. v. d. Pflanzen) u. dgl.

Lämmerne Schulter als Galantine. (Epaule d'agneau en galantine.)

Die möglichst groß und rund abgelöste lämmerne Schulter wird ausgelöst; die Schulter wird nähmlich an der inwendigen Seite der Länge nach aufgeschnitten, und erst von dem Schaufelbeine über der Oberfläche bis an das erste Gelenke abgelöst. Bey dem Gelenke darf man das Bein nur etwas los machen und mit einiger Gewalt aufheben und herab ziehen, es löst sich sonach bis herab selbst los; eben so wird das folgende Rohrbein ausgelöst; der vordere Knochen bleibt, er wird nur an dem äußeren Ende daumbreit vom Fleische entblößt und rein geschabt. Die Schulter wird nun über die Tafel aus einander gebreitet, flach gepackt, die Erhöhungen vom Fleische herabgeschnitten und in Vertiefungen gelegt, das Ganze leicht mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt; endlich der Galantine von Indian ähnlich (S. Abschn. v. d. Indian-Galantine) mit den nähmlichen Ingredienzen gefüllt und gedämpft; bey dem Füllen bleibt aber die Form zu beachten; da die Schulter eine runde Platte bildet, so muß mittelst des Auffassens des äußern Randes und dessen Zusammenziehung mit dem Spagat ein Ball entstehen, die mit einem Schweife endigt; je mehr diese natürliche Form rund und hoch, und der Schweif gerade gehalten ist, desto gelungener erscheint das Ganze. Nach dem Weichdämpfen und Ausfühlen wird diese Schulter über eine flache Schüssel gelegt, mit einer andern beschwert, und kalt gestellt, damit der Ball über ihrer Oberfläche etwas glatt und flach werde. Sie werden sonach mit Lauben-

glaß bestrichen, mit einer fest gesulzten und sehr fein gehackten Aspique (S. A. v. d. Brühen) dicht bestäubt, endlich über der Oberfläche mit zierlich geschnittener Aspique in schönem Dessin belegt, und nun über die gehörige Schüssel, deren Boden mit gehäckelter Aspique bedeckt ist, gelegt, mit schönen Schnitten der Aspique rund herum an dem Rande eingefaßt und so aufgetischt. Eine grüne Öhl-Tunke (S. Abschn. v. d. Öhl-Tunken) wird besonders beygesetzt.

Geschwungene lämmerne Cotletten (Rippchen). (Côtelettes d'agneau sautée.)

Diese Rippchen werden eben so wie die kälbernen geschnitten, geprackt und zugestutzt (S. Abschn. v. d. Kalb), nur daß sie verhältnißmäßig kleiner bleiben. Von einem schönen Rückchen werden vom Nieren an die zwey ersten nur mit einem, die übrigen mit zwey und drey Beinchen geschnitten. Man muß sehr darauf sehen, daß sie gleich groß und die Beinchen gleich lang abgehauen werden. So zubereitet werden sie eine an die andere in eine mit Butter stark bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter begossen, einem runden mit Butter bestrichenem Papier belegt und kalt gestellt. Vor dem Anrichten müssen sie über starkem Feuer zwey Minuten lang oder so lange, bis sie unter dem Finger spröde weichen, geschwungen werden. Dann wird die Butter abgeseihet; statt dieser werden sie mit drey bis vier Löffel voll Glaß begossen, durch einander geschwungen, und rund laufend im Kranze eine über die andere zierlich angerichtet; in ihre Mitte kommt eine gemischte Grünspeise (S.

Abschn. v. d. Wurzeln u. Knollen), auch geschwungener Champignon (S. Abschn. v. d. Schwämmen), eines der Purées (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten) oder ein weißes Ragout (S. Abschn. v. d. Ragout).

Lämmerne Cotletten auf französische Art. (Côtelettes d'agneau à la Sainte Ménehould.)

Die zum Schwingen bereiteten Rippchen werden in acht Loth zerlassener und mit drey Eyerdottern verrührter Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, in eine mit Butter stark bestrichene Schwung-Casserole eine an die andere gelegt und auf starkem Feuer bis zur schönen braunen Farbe an beyden Seiten geröstet. Ein Cotletten-Saft (S. Abschn. v. d. Tunken) kommt darunter, so wie sie auch als Belege einem jeden Gericht dienen können. Zu bemerken bleibt, daß die legierte Butter mit den Döttern dick gebunden und einer Tunke ähnlich werde, welches nur dann erhalten wird, wenn man sie nur lauwarm zerfließen und unter immerwährendem Rühren in die Dottern nach und nach gießt.

Lämmerne Cotletten mit weißem Ragout. (Côtelettes d'agneau à la Toulouse.)

Die zum Schwingen bereiteten Cotletten (S. Abschn. v. d. Kalb, geschwungene Kalbscotletten) werden mit Aufleg-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) leicht bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, in zerlassene Butter getunkt und nochmahls stark mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich auf einen mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegten Rost, eine an die andere gelegt,

und auf mittelstarker Gluth bis zur schönsten Goldfarbe an beyden Seiten gebraten. Sie werden rundlaufend über etwas weißem Ragout (S. Abschn. v. d. Ragout) angerichtet, ihre Mitte wird dann mit dem übrigen Ragout ausgefüllt. Das Umwenden und Abnehmen der Cotletten vom Roste fordert eine leichte Hand, denn leicht schiebt sich die feine Kruste von Semmelbröseln ab, und dann wird die beschädigte Cotlette unansehnlich.

Lämmerné Cotletten in Papier. (Côtelettes d'agneau en papillote.)

Diese Cotletten werden ganz so wie jene kälbernen in Papier (S. Abschn. v. Kalb) behandelt, nur das Verhältniß der Zeit zu dem Volumen gibt den Unterschied; denn brauchen jene zwanzig Minuten zu ihrem Garbraten, so sind hier zehn hinreichend.

Lämmerne Brüstchen mit einem Epigramm. (Epigramme d'agneau.)

Wie sich ein Sinngedicht zu einem Gerichte von Lammfleisch hat verirren können, mag ein anderer erforschen. Ich hätte die Benennung wörtlich übersetzt, man hätte es aber für einen boshaften Scherz halten können, denn das Gericht ist wirklich gut, aber keines Weges geeignet, ein lämmernes Sinngedicht abzugeben. Die Franzosen haben schon so ihre eigene Sachen, allein que voulez-vous, ils sont comme cela.

Die Brüstchen werden nach einigem Abwässern und Weißkochen in der Presse (S. Abschn. v. d. sauern Brühen) weich gekocht, dann auf eine flache Schüssel gelegt, mit etwas Flachem beschweret, und so bis zum Sulzen kalt.

gestellt, hernach auf zwey Beinchen breite Stückchen geschnitten. Die Rippchen werden an ihren äußersten Spitzen, von wo sich das Fleisch während des Kochens zurückgezogen hat, bis auf zwey Messerrücken Breite abgehauen, das ganze Stückchen dann recht rein zugeschnitten, mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, sonach in acht Loth zerlassener mit vier Eyerdottern vermengter Butter (S. die vorhergehenden Cotletten auf französische Art) getunkt, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, und in eine stark mit Butter bestrichene Schwung-Casserole eine an die andere gelegt, mit einem runden mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt, und kalt gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie über starkem Windofen leicht braun von beyden Seiten geröstet, und rundlaufend im Kranze angerichtet, in ihre Mitte kommt das folgende Epigramm.

Von zwey gebratenen lämmernen Schlegeln wird das reinste Fleisch auf fingerdicke und lange Würstchen, und diese wieder über den Faden auf dünne Blättchen geschnitten, in eine legierte Tunke (S. Abschn. von den Tunken) gethan, mit Salz, Concassé, Glaß und ein wenig sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und leicht durch einander geschwungen, und sehr heiß in die Mitte der Brüstchen angerichtet.

Lämmerne Brüstchen auf französische Art. (Poitrines d'agneau à la St. Ménehould.)

Diese Brüstchen werden wie die vorhergehenden in einer Presse weich gekocht, eine Zeit lang in ihrem Sude ausgekühlet, dann durch ein behutsames Umdrehen und Herausziehen der Rippchen und Abnehmen des daran

befindlichen Stückchen Brustbeins zu einer jeden Zerschneidung tauglich gemacht; dann werden sie auf eine flache Schüssel gelegt, mit etwas Flachem beschwert, und so bis zum Sulzen kalt stehen gelassen, hernach rein zugeschnitten, ein wenig mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit acht Loth zerlassener in drey Eyerdottern verrührter Butter bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einer stark mit Butter bestrichenen Schwung Casserole bis zur schönen braunen Farbe an beiden Seiten schnell geröstet. Darunter kommt eine Pfeffer-Tuhke (S. Abschnitt von den Tunken).

Gefüllte weiß eingemachte lämmerne Brüstchen.
(Poitrines d'agneau farcie en fricassée.)

Diese Brüstchen werden denen kälbernen gleich (S. Abschn. v. d. Kalb) untergriffen und gefüllet, dann in der Presse (S. Abschn. v. d. Presse) gekocht, und kalt gestellt. Hernach rippenweise auf Blätter geschnitten, rundlaufend über einander gelegt, mit Speckplatten bedeckt, und in einem heißen Bade (bain mari) gewärmt. Bey dem Anrichten werden die Speckplatten abgenommen, das allenfalls sich gesammelte Fett oder Saft ausgetunkt, und so mit einer legierten Tunke (S. Abschnitt von der Tunken), die mit Salz, Concassé, Glaß und ein wenig abgekochter sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt worden ist, sehr heiß begossen, und aufgetischt.

Lämmerner-Rücken am Roste. (Selle d'agneau pannée grillée.)

Von dem Schlußbeine bis über vier Rippchen hinauf wird der Rücken abgeschnitten, das Bauchfleisch nebst dem Fleische der über die Hälfte ausgelösten Rippchen eingedrehet, mit sehr dünnen hölzernen Spießchen befestiget, nett zugeschnitten, mit Speckplatten belegt und Bindfaden überbunden, in einer Presse (S. Abschnitt von der Presse) weich gekocht und darin kalt gestellt. Eine Weile vor dem Anrichten wird dieser Rücken heraus genommen, aufgebunden, mit einem reinen Tuche abgetrocknet, und über einem Platfond mit Aufleg-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln bestreut, mit zerlassener Butter bespritzt und wieder mit Bröseln aufgelegt, dann eine halbe Stunde in heißem Ofen gebraten, endlich mit einem Speckmesser vom Bleche losgemacht, mit Hülfe zweyer Gabeln behutsam auf die Schüssel gelegt, damit die Semmelrinde nicht herunter falle, und so mit klarem Casommé oder Paradiesäpfel-Sauce (S. Abschn. von den Tunken) aufgetischt.

Lämmerner-Hase. (Rot beouf d'agneau.)

Die Franzosen geben diesem Braten einen eben so ungereimten Nahmen, als wir Deutschen selbst, denn ich weiß nicht, welches lächerlicher klingt, ein lämmener Hase, oder gebratenes lämmernes Rindfleisch; indessen hat die alles lindernde Zeit auch hierauf gewirkt, denn kein Mensch, der nur einiger Maßen in der Küche bewandert ist, findet an einem lämmernen Hasen etwas

Ungereimtes. Eine Ähnlichkeit der Figur mit dem Hasen gab die Veranlassung zu dem bestehenden Beynahmen; bey den Franzosen gab es der bezeichnete Platz, denn man gibt ihn dort, wie bey uns, zur ersten Tracht, als eine Auswechslung, dem englischen Braten gleich.

Das starke, abgelegene, fette, mit einem Worte, schöne Lamm (zum Braten muß stets das schönste Fleisch gewählt werden) wird über den drey ersten Rippen abgeschnitten; die Beine an den Schlegeln werden über den Knien abgehauen, das Fleisch einen Daumen breit rund abgeschnitten, von den Beinen gelöst und diese weiß geschabt. Das Schlußbein wird zwischen den Schlegeln gespalten, diese aus einander gebogen, und so gestaltet, daß die rein geschabten Rohrbeine an den äußersten Enden über einander zu liegen kommen, die man auch in dieser Lage mit Bindfaden fest bindet. Die Rippen werden mittelst leichtem Picken (so wird das Abhauen der Beine, welches das Tranqiren erleichtern soll, genannt) auf mehrere Stückchen gebrochen, und sammt dem Bauchfleisch einwärts gerollt und mit dünnen Holzspeilchen befestiget, welches diesem schwächeren Theile des Bratens eine schöne Rundung gibt; nun wird der Braten mit feinem Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer bestäubt; endlich der Länge nach mit dem einwendigen Rückgrathe zwischen dem gespaltenen Schlußbeine an einen großen Spieß gelegt. Durch die einwärts gerollten Rippen, Bauchfleisch und durch das dicke Fleisch der Schlegel werden nun dünne eiserne Spießchen so gesteckt, daß sie genau über den großen Spieß zu liegen kommen, und dadurch wird der Braten an dem Spieß befestigt; um aber ein jedes Auf- und Abschieben, oder

auch nur die mindeste Bewegung, die bey dem Herumdrehen des Bratens einen immer nachtheiligen Einfluß hat, zu verhindern, wird über die kleinen eisernen Spießchen, die genau über den großen Spieß gehen, ein langes dünnes Spießchen gelegt und an mehreren Orten mittelst Bindfaden befestigt. Die Lende über die Rippchen hinauf wird, als der schwächere Theil, mit vier Bögen, die Schlegel aber nur mit zwey Bögen Papier, das mit Butter bestrichen ist, überworfen, und mit Bindfaden überbunden, endlich bey mittelstarkem Feuer (S. Abschn. Kunst zu Braten) langsam anderthalb Stunden gebraten. Eine Viertelstunde vor dem gänzlichen Ausbraten wird der Überwurf vom Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht und so dirigirt, daß der Braten eine schöne überall gleiche Farbe bekomme. Dieser Braten darf als Auswechslung nur über einer Unterlage erscheinen, und dieß am häufigsten, über Eingerührtem von Eyern (S. Abschn. von den Eyern), über durchgeschlagene Kartoffeln (S. Abschnitt von Wurzen und Knollen), über Gurken (S. Abschn. von Pflanzen, Gurken, weiß eingemacht), über dürren Bohnen, mit durchgeschlagenen Zwiebeln (S. Abschn. von Hülsenfr. Bohnen), über grünen Erbsen (S. Abschnitt von Pflanzen, grüne Erbsen) u. dgl. m.

Das lämmerne Biegel gibt die Hälfte des gespaltenen lämmernen Hasen; ist das Lamm durchaus entzwey gespalten, so entstehen vier lämmerne Biegel nähmlich, die beyden Schlegel mit den Lenden bis über die drey ersten Rippen geben zwey, und der übrige Theil des Lammes zwey andere, welche die vordern Biegel heißen.

Gebackenes Lämmernes. (Agneau fris.)

Die Hälse und Schultern werden auf zwey Finger große Stückchen geschnitten, mit feinem Salz und Concassé gewürzt, mit feinem Mehl mittelst einem heftigen Auf- und Abfahren in einem gespannten Tuche abgetrocknet, in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt, und langsam in Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt gebackene grüne Petersilie.

Lämmernes Gebackenes auf französische Art. (Marinade d'agneau à la villeroi.)

Das dem vorhergehenden gleich zum Backen zugeschnittene Lammfleisch wird in einer tiefen Schüssel mit Salz und Concassé bestäubt, mit zwey Lorberblättern, einer Hand voll grüner Petersilie, und mit einer aus vier spanischen großen Zwiebeln geschnittenen Ringchen belegt, und mit dem Saft von zwey bis drey Limonien gesäuert, dann von Zeit zu Zeit durch einander geschwungen, und immer wieder, gegen die Einwirkung der Luft bedeckt. Nach ungefähr sechs Stunden wird nun dieses so gesäuerte Fleisch in vier Hand voll weißes Mehl und die Hälfte so viel Semmelbröseln, in einem gespannten Tuche, unter heftigem Auf- und Abfahren abgetrocknet, und sogleich in Schmalz langsam gebacken. Die Zwiebelringchen werden eben so wie das Fleisch in Mehl abgetrocknet, und gebacken; das Schmalz muß sehr heiß werden, bevor man sie hinein gibt, weil sie ihres vielen Saftes wegen lang brauchen und gar zu weich werden, wenn man sie bis zur gehörigen Farbe langsam backen wollte. Sie werden aus dem Schmalze kommend sogleich über das auf der gehörigen

Schüssel aufgehäufte Fleisch gestreut, und aufgetischt; denn ein jedes im Schmalze gebackene Gericht muß möglichst heiß servirt werden.

Weißeingemachte lämmerne Füße. (Pieds d'agneau à la poulette.)

Die den Kalbsfüßen gleich geputzten lämmernen Füße werden mit vielem kalten Wasser zum Feuer gesetzt, und bis zum leichten Aufkochen bewegt, oder vielmehr so lange bey dem Feuer gelassen, bis sich das Rohrbein durch ein leichtes Drehen los macht, und ohne Beschädigung der Haut sich heraus ziehen läßt; nach diesem Herausdrehen der Rohrbeine werden sie nun abgetrocknet, über der Kohlenflamme flammirt und in einer Presse (S. Abschn. v. der Einsäuerung.) langsam weich gekocht, welches vier bis fünf Stunden dauern kann. Nach dem Garkochen und einigem Abkühlen werden sie aus der Presse genommen, Stück für Stück auf ein reines Tuch gelegt, damit die Flüssigkeit abtrocknen kann; endlich werden sie in einer gehörigen Menge weißlegierter Tunke (S. Abschnitt v. d. Tunken), die mit Salz, Concassé, Glaß und sehr fein geschnittener abgekochter grüner Petersilie gewürzt ist, gethan, mit dem vierten Theil passirter Champignon (S. Abschn. von den Ingred.) vermengt, und in eine bordirte Schüssel angerichtet.

Sonderbar sind des Glückes Wege! — Mit diesem Gerichte hat ein Haus in Paris Faubourg St. Martin bedeutendes Vermögen gesammelt, und einen seltenen Ruhm erworben.

Lämmerne Füße in Papier. (Pieds d'agneau en papillote.)

Die Füße werden den vorhergehenden gleich in der Presse gekocht, aus der Presse gehoben, und in warm gemachten Kräutchen (S. Abschn. von dem feinen Kräutchen) geschwungen, und wie die Kalbscotletten in Papier gewunden und jenen gleich am Rost gebraten (S. Abschn. v. d. Kalb. Kalbscotletten). Nach dem Einrollen in das mit Öhl getränkte Papier muß darauf gesehen werden, daß das Einbücken der beyden Enden fest und genau geschieht, damit der Saft keinen Ausweg findet.

Croketten von lämmernen Füßen. (Pieds d'agneau en croquettes.)

Die Füßchen werden den weißeingemachten gleich behandelt (S. Abschn. v. d. weißeingemachten lämmernen Füßen), doch muß sehr darauf gesehen werden, daß bey dem Herausziehen des Rohrbeines die Haut nicht zerrissen werde. Sie werden dann laulich aus der Presse genommen, auf ein Tuch gelegt, damit alle Feuchtigkeit abfließe, und nun die Haut mit dem Salpicon (S. Abschnitt v. d. Ragout) gefüllet, mit Aufleg-Tunke bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt dann in abgeschlagene Eyer getunkt, und wieder mit Bröseln aufgelegt, endlich über einem Platfond gerichtet, mit rundem Papier bedeckt, und bis zum Gebrauch kalt gestellet. Bey dem Anrichten werden sie in sehr heißem Schmalz schnell gebacken, und zierlich angerichtet. In ihre Mitte kommt gebackene grüne Petersilie.

Neunzehnter Abschnitt.

Von Schöpsen.

Wenn die Veredlung der Schafe zu einem höchst wichtigen Gegenstande der Landwirthschaft gehört, und gute Zuchtschafe und gutes Futter als die vornehmsten Mittel hierzu anempfohlen werden; so sind der Köche Wünsche, um gutes Fleisch zu bekommen, das nicht anders, als auf eben diesem Wege erlangt werden kann, in dieser Anempfehlung einbegriffen. Englands und Niederlands kräuterreiche Triften geben Beyspiele hievon, denn von dort her kömmt die große Anzahl Bereitungsarten, deren einfachstes Gericht eine köstliche Speise gibt, wogegen bey uns noch ein großer Aufwand der Kunst erfordert wird, diesen Gerichten einigen Werth zu verschaffen.

In einem Alter von zwey bis drey Jahren, aus Gebirgsgegenden, gut genährt, gibt der Schöps ein feinfädiges Fleisch von rothbrauner Farbe voll des nahrhaftesten Saftes. Dessen Mürbeliegen ungefähr zwey Drittheile der Zeit braucht, die man zu dem Mürbeliegen des Rindfleisches verwendet.

Gedämpfte Schöpsenzungen. (Langues de mouton braisée.)

Ungefähr zwölf Zungen werden in vielem Wasser so lange gekocht, bis sie sich von der äußern weißen groben Haut schälen lassen, welche Haut dann behutsam abgezogen wird. Sie werden dann rein zugeschnitten, eine an die andere in eine mit Speck gefütterte Casserole gelegt,

mit der Presse (S. Abschn. von der Einsäuerung) begossen, und so bis zu ihrem gänzlichen Weichwerden langsam gedämpft. Nach einiger Zeit des Abkühlens in dieser Presse werden sie Stück für Stück herausgenommen und auf reines Tuch gelegt, leicht abgetrocknet, endlich von einander geschnitten, jedoch so, daß die beiden äußersten Enden etwas zusammen halten, das bey dem Auseinanderlegen die Zungen die Form eines Herzes bilden. Sie werden dann im Kranze rund herum eine über die andere angerichtet und glasirt. In ihre Mitte kömmt eine picante oder Paradiesäpfel-Tunke (S. Abschnitt von den Tunken).

Schöpfenzungen mit gemischter Grünspeise. (Langues de moutons en macedoine.)

— mit Gärtnerspeis.
— mit Spinat.
— mit gekraustem Salat.
— mit Sauerampfer.
— mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln.
— mit Zwiebeltunke.

Werden stets den vorhergehenden gleich gehalten, alle die grünen Speisen kommen theils darunter als Unterlage, theils in ihre Mitte.

Schöpfenzungen auf französische Art. (Langues de moutons au gratin.)

Die vorhergehend gedämpften, aber unaufgeschnittenen Zungen (S. die vorhergeh. Zungen) werden über eine Silberplatte, die mit einem halben Finger hohen Rande versehen ist, und in die Vertiefung der gehörigen

Schüssel paßt; über einen halben Finger hoch aufgetragenen feinen Fasch (S. Abschn. v. d. feinen Faschen), eine an die andere mit deren Spitzen in der Mitte aufgestellt; zwischen eine jede Zunge kömmt ein großer, schöner in der Presse gekochter Hahnenkamm, so daß das Ganze einer Art Turban gleicht; zwischen den Rand und die Zungen werden kleine sehr gleich geschälte und in Salzwasser gekochte Zwiebelchen eine an die andere gereihet, welches eine liebliche Einfassung gibt. Oben auf in die etwas tiefe Mitte kommt ein schönes rundes fein gespicktes Kalbsbries (S. Abschn. von Kalb. gespickte Kalbsbriesen), welches rund herum mit noch kleinern Zwiebelchen eingefaßt wird. Das Ganze wird dann mit in der Presse gekochten Speckplatten belegt, in Papier mit Bindfaden überbunden, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in abgekühlten Ofen gestellt, bey dem Anrichten selbst werden die Speckplatten behutsam abgenommen, die Zungen und die Briese glasirt und mit einer beygesetzten braungeklärten Tunke (S. Abschnitt von der Tunken) aufgetischt. Um dieser Schüssel noch mehr Mannigfaltigkeit zu geben, werden die Zungen in ihrer Länge aufgeschnitten und in den Schnitt eine zierlich geschnittene Spalte Pökelzungen gesteckt. Es trifft sich, daß die Zungen vorne nicht genug gespitzt sind, und sich dann nicht leicht bey dem Aufstellen in die schöne runde Form fügen, in solchen Fällen wird ohne weiters mit dem Messer nachgeholfen, und ihre äußersten Spitzen gehörig zugeschnitten.

Schöpsenzungen in Papier. (Langues de mouton en papillote.)

Diese Zungen werden ganz den Kalbscotletten gleich behandelt, mit feinem Kräutchen in's Papier gewunden, und dann abgebraten, vorher müssen sie aber gehörig in der Presse weich gekocht werden (S. die gedämpften Schöpsenzungen).

Schöpsenzungen auf dem Roste. (Langues de mouton grillées.)

Die in der Presse weich gekochten Zungen (S. gedämpfte Zungen) werden in ihrem Sude kalt gestellt, dann von einander geschnitten, in ein zerlassenes feines Kräutchen getunkt (S. Abschn. von den feinen Kräutern), mit frischen Semmelbröseln aufgelegt und auf dem Roste gebraten. Darunter kommt eine Pfeffertunke (S. Abschnitt von den Tunken).

Geblätterte Schöpsenzungen mit Gurken. (Eminsé de langues de mouton aux concombres.)

Die gedämpften Zungen (S. d. vorhergehenden gedämpften Zungen) werden mit ihrem Sude kalt gestellt, nach dem Erkalten dann heraus genommen, abgetrocknet, der Länge nach gespalten, und nun messerrückendünn über den Faden blätterig geschnitten, hernach in eine Sauce-Casserole gethan, mit zwey Eßlöffel voll Glaß begossen und auf die Seite gestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden sie in ein heißes Bad gestellt, im Augenblick des Anrichtens aber über starkem Windofen gethan, nur daß die durch den entquollenen Saft verdünnte Glaß

schnell auf ihre gehörige Dicke falle, welches jedoch unter leichter Bewegung mit der Casserole geschehen muß, weil sonst die Zungen leicht anbrennen könnten. Endlich werden sie mit eben so viel braunen Gurken (S. Abschn. v. d. Pflanzen) mittelst leichten Schwingens vermengt, und in einer Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten), Reiscasserole (S. Abschn. v. d. Reiscasserole) oder einer Butterpastete (S. Abschn. v. d. Butterteig. 2. Th.) aufgetischt. So geblättert können die Zungen mit Champignons, mit breitgekraustem Salat, mit Trüffeln u. dgl. gegeben werden.

Da die Zungen an sich sehr wohlschmeckend, und ihre Structur zu zierlichen Gerichten sehr geeignet sind, so werden sie mit Vortheil zu kalten Speisen verwendet. (S. wie folgt.)

Schöpsenzungen mit Senf-Butter. (Langues de moutons au beurre de Montpellier à la moutarde.)

Zu dem Weichdämpfen dieser Zungen (S. gedämpfte Zungen) wird ein Glas starker Weinessig der Presse beygemischt, in dieser ihrer Presse bleiben sie bis zum Erkalten stehen, wonach sie erst Stück für Stück herausgehoben, und auf einen Platefond in gleicher Lage gereiht werden, es wird ein anderer Platefond über sie gelegt, mit einigen Gewichten beschwert, um daß sie gleich und unverschroben bleiben, endlich an einen kalten Ort gestellt und sie vollkommen kalt werden lassen, so zwar, daß sie durch und durch sulzen. Die Zungen werden nach dieser Vorbereitung möglichst rein, in schöner Form und gleich groß mit einem sehr scharfen Messer zu-

geschnitten, und über eine zwey Finger hohe sehr rein und glatt aufgetragene Unterlage von Senfbutter (S. Abschn. v. d. Butter), die den Boden der Schüssel bedeckt, den inwendigen Rand aber nicht ausfüllen darf, mit den Spitzen in die Mitte gerichtet, aufgestellt; zwischen eine jede Zunge kommt eine Schnitte Aspique (S. Abschn. v. d. Aspique), welche die allenfalls entstandenen Öffnungen genau ausfüllt. Die etwas vertiefte Mitte aus den zusammenlaufenden Spitzen der Zungen wird mit einer zierlich gemachten Rosette von Senfbutter bedeckt, welche jedoch nicht größer seyn soll, als ungefähr ein Laubthaler, die Rundung wird mit fein gehackter Aspique bekränzt; über eine jede Zunge insbesondere kann eine niedliche Verzierung aus Senfbutter und Aspique angebracht werden, der inwendige Rand der Schüssel wird mit fein gehackter Aspique eingefaßt, so daß diese Schüssel ein schönes Gericht darstellt. Eine Öhl-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) wird besonders beygesetzt.

Auf ungefähr diese Weise können die Zungen mit einer jeden Butter, oder auch nur bloß mit Aspique kommen. Ihre Lage kann verändert werden; so kann man sie z. B. über etwas höher gehaltene Unterlagen von Butter in der Form einer Rosette auflegen, und eine jede Zunge dann, dem Ganzen angemessen, besonders verzieren.

Schöpsene Hälse auf dem Roste. (Coux de mouton grillés.)

Drey der Länge nach von einander gespaltene Hälse, deren Beine ausgelöst worden sind, werden eine halbe Stunde in Salzwasser weiß gekocht, dann rein abge-

putzt, zugeschnitten, zwischen zwey Speckplatten mit fetter Brühe genäßt, mit ein Paar Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Gewürznelken, Salz und Lorberblatte belegt, langsam weich gekocht, und in ihrem Sude kalt gestellt, dann aus dem Sude genommen und zwischen Platten gelegt und leicht gepreßt, damit sie während des vollkommenen Kaltwerdens eine schöne flache Form behalten, endlich werden sie einige Zeit vor dem Anrichten leicht abgetrocknet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und schnell auf beyden Seiten auf dem Roste gebraten, darunter kommt eine Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) oder auch

Sauerampfer (S. Abschn. v. Sauerampf.),
Durchgeschlagene Linsen (S. Abschn. v. Linsen),
durchgeschlagene Erbsen (S. Abschn. v. Erbsen),
Zwiebel-Tunke u. d. m. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Schöpsenhälse mit Kohl. (Coux de mouton aux choux.)

Die Hälse werden den vorhergehenden gleich angerichtet und anderthalb Stunden in der Presse gekocht. Das Belege von gelben Rüben, Petersilie, Zwiebeln und Lorberblättern wird weggenommen, statt dessen kommt der in Salzwasser abgekochte Kohl hinzu. Das Ganze wird mit Speckplatten bedeckt und mitsammen bis zum beyderseitigen vollkommenen Weichwerden gedämpft; die Gluth muß so gerichtet werden, daß die Brühe bis zu der Zeit des Weichwerdens ganz eingekocht hat, und so werden die Hälse ohne anderes Zuthun mit dem Kohl zierlich angerichtet.

Schöpsenfleisch mit Rüben. (Haricot de mouton.)

Nur die Hälse, Brüste und Schultern werden hierzu verwendet; es wird nähmlich das hierzu bestimmte Stück auf zwey fingerbreite Stückchen geschnitten, mit fleischigem Speck und ein Paar Zwiebeln bis zum Braunwerden unter starker Gluth geröstet, dann aus der Casserole genommen, und ein jedes Stückchen noch einmahl rein zugeschnitten, in eine Casserole gethan; indessen wird das Fett mit ein Paar Löffeln Mehl bestäubt, eine Weile geröstet, dann mit der leichten Brühe (S. Abschn. v. d. Brühen) genäßt, und über dem Feuer gerührt, bis es eine Tunke bildet. Nach einigem Kochen wird diese Tunke durch ein Haartuch geseihet, mit einigen Lorberblättern, Salz, weißem Pfeffer und etwas Zucker gewürzt und nun langsam gekocht. Es werden eben so viel olivenförmig und halb eygroß geschnittene weiße Rüben (S. Abschn. v. Wurzeln u. Knollen) in Butter braun gebacken und hinzu gethan, und so unter währendem Abschöpfen des aufsteigenden Fettes zusammen weich gekocht. Die Tunke wird dann bey dem Anrichten noch einmahl durch ein Haartuch gepreßt und darüber gegossen. Die Kraft und Lieblichkeit dieser Tunke darf durchaus nicht übersehen werden, so auch ihre gehörige Flüssigkeit. Der Abschnitt der Tunken gibt hierüber eine genugsame Belehrung.

Schöpsene Schulter auf englische Art. (Epaule de mouton à l'anglaise.)

Werden ganz so wie der Schöpsenschlegel behandelt, gekocht und angerichtet. (S. Schöpsenschlegel. Kupf. Taf. Nro. 3. Fig. 10.)

Gedämpfte Schöpsenschulter. (Epaule de mouton braisée.)

Der lämmernen Schulter gleich ausgelöst (S. Abschn. v. d. Lamm), wird das dicke Fleisch der Schulter mit fingerdickem, in Salz und Pfeffer stark bestäubtem Speck durchzogen, doch darf die Haut nicht beschädigt werden; die äußerste fleischige Haut der Schulter wird dann mit Nadel und Spagat rund herum aufgefaßt und hierdurch die Schulter in hochrunde Form gezogen und gebunden; sonach in eine mit Speck gefütterte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Rindfleisch, Kalbfleisch, Schneidschinken, ein Paar Zwiebeln, Petersilienwurzeln, gelben Rüben belegt, zwey Lorberblättern, vier Gewürznelken, etwas Pfeffer und Salz gewürzt, mit leichter Brühe über die Hälfte genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth drey Stunden langsam gedämpft und reinlich angerichtet. Rund herum wird in zierlicher Ordnung gefüllter Salat (S. Abschn. v. d. Pflanzen), Kohl (S. ebendas.), Hosche-pot (S. Abschn. v. Wurzeln und Knollen), oder glasirte Zwiebeln (S. ebendas.) gelegt.

Schöpsenrücken am Roste. (Selle de mouton pannée grillée.)

Werden ganz dem lämmernen ähnlich (S. Abschn. v. d. Lamme) bereitet, mit Rücksicht auf ihr Volumen und Alter, denn dieses verlängert die Zeit ihres Garkochens beträchtlich.

Gedämpfter Schöpsenrücken. (Selle de mouton braisée.)

Vom Schlußbeine bis über die ersten zwey Rippen wird dieser Rücken abgehauen, die daran befindlichen Rippen werden ausgelöst und zwey Finger breit vom Rückgrathe abgebrochen, das Bauchfleisch einwärts gerollt, das Ganze dann mit Speckplatten belegt, mit Spagat überbunden, und so in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Schnitten Rindfleisch, Kalbfleisch, Schneidschinken, ein Paar Zwiebeln, gelben Rüben und Petersilienwurzeln belegt, Lorberblatt, Gewürznelken, Salz und Pfeffer gewürzt und eine halbe Stunde auf starker Gluth gedünstet, endlich mit der Hälfte fetter leichter Brühe und eben so viel weißem Wein genäßt, und ungefähr drey Stunden langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird derselbe aus dem Sude über ein reines Tuch zum Abtrocknen der Flüssigkeit gelegt, dann über die Schüssel gethan und glasirt; rund herum wird in gefälliger Form gepreßter Kohl oder anderes Gemüse gelegt.

Schöpsenrücken auf englische Art. (Selle de mouton à l'anglaise.)

Dieß Gericht ist ebenfalls nur eine Wiederhohlung der Bereitungsart des Schöpsenschlegels (S. Schöpsenschlegel auf englische Art), und wenn der Schlegel eine ansehnlichere Schüssel gibt, so geben die Rücken ein feineres Gerichte, das Garkochen ist bey beyden der wesentlichste Punct der richtigen Behandlung, welches man mittelst des Hineinstechens mit einer Dressirnadel am ge-

nauesten erkennt; ist das Fleisch nun einmahl so weich, daß es von den Beinen fällt, so ist's verkocht und geschmacklos.

Geschwungene Schöpsen-Cotletten. (Côtelettes de mouton sautées.)

Man macht viel Aufhebens von diesem Gerichte, vermuthlich, weil man es nicht immer gelungen geben kann. Im Betracht, daß die Cotletten von ausnehmend schönem Fleische, sehr mürbe und saftig seyn müssen, denn die Kunst gibt weiter nichts hinzu, als etwas Glaß und Sorge. Die Bereitung ist ganz so, wie die der kälbernen (S. Abschn. v. d. Kalbs-Cotletten), mit dem Unterschiede zwar, daß diese nicht so stark im Fleische gehalten werden dürfen.

Schöpsen-Cotletten auf dem Roste. (Côtelettes de mouton grillées.)

Werden ebenfalls denen kälbernen gleich bereitet (S. Abschn. v. d. Kalbs-Cotletten). Ihr Garbraten fordert weniger Zeit, so, daß wenn jene fünf Minuten brauchten, diese in drey Minuten gehörig ausgebraten seyn können. Man fordert bey den Schöpsen-Cotletten mehr Saft, als bey einer jeden andern; daraus folgt durchaus nicht, daß sie unausgebraten oder gar blutig seyn dürfen; das Schöpsenfleisch hat mehr Saft als jedes andere Fleisch, und so ist die Forderung sehr natürlich.

Gedämpfte Schöpsen-Cotletten mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln. (Côtelettes de mouton à la soubise.)

Die etwas stärker im Fleische gehaltenen, zum Schwingen bereiteten Cotletten (S. Abs. v. Kalbe, geschw. Cotletten) werden mit fingerdicken und mit Salz und Pfeffer bestäubten, ungefähr sieben Stückchen Speck durchgezogen, in einem Viertelpfund Butter eine halbe Stunde lang gedünstet, dann auf eine Schüssel, alle auf dieselbe Seite gelegt, mit einer andern flachen Schüssel beschwert, und so kalt gestellt; nach ihrem Erkalten werden sie dann an beyden Seiten sehr rein gleich groß und gleichförmig zugeschnitten, endlich in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit Speckplatten bedeckt, mit einem Schöpflöffel voll Consomme (S. Abschn. v. d. Brühen) genäßt, mit zwey Zwiebeln und Lorberblatt gewürzt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zu ihrem Weichwerden gedämpft. Bey dem Anrichten werden die Speckplatten herausgenommen und die Casserole über starkem Windofen gesetzt, bis der Saft auf Glaß gefallen ist, dann werden sie angerichtet und glasirt. In ihre Mitte kommt ein Zwiebel-Purée. (S. Abschn. v. d. durchgeschl. Hülsenfrüchten.)

Gedämpfte Schöpsen-Cotletten mit gepöckelter Zunge. (Côtelettes de mouton à l'écarlatte.)

Die vorhergehenden zum Dämpfen zugeschnittenen Cotletten (S. Abschn. v. d. Kalbe, geschw. Cotl.) werden jede die eine Hälfte mit Speck und die andere Hälfte mit Pöckelzungen durchgezogen, übrigens ganz den vor-

hergehenden gleich gedämpft und glasirt. Bey dem Anrichten kommt ein Blatt eben so dick und so groß geschnittener und gekochter Pöckelzunge, die eine Weile mit den Cotletten gedämpft hat, und glasirt worden ist, zwischen eine jede Cotlette; das Ganze wird noch einmahl glasirt, und mit Glaß sehr gehobener brauner Tunke aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Gedämpfte Schöpsenlenden oder Carbonadeln. (Carbonnades de mouton braisées.)

Dieser Fleischtheil ist so mit den Rippchen verwechselt worden, daß man Carbonadel statt Cotlette oder Rippe zu sagen pflegt, obgleich der Unterschied wesentlich ist. Von dem Schlegel bis an die Rippe wird der Fleischtheil, die Lende genannt, abgehauen und in zwey gleiche Theile getheilt, so gibt diese Lende die sogenannten Carbonadeln, die nun von dem Rückgrathe abgelöst, mit der Haut auf die Tafel gelegt werden, es wird mit einem nassen Messer zwischen dem Fleisch und der Haut so geschickt unter leichter Bewegung eingeschnitten, daß das Fleisch drey Theile ohne Wunden sehr glatt von der Haut entblöst wird; ganz darf es nicht geschehen, weil sonst das Bauchfleisch und das daran hängende Fett von dem eigentlichen feinen Stück abfallen, und dieses dadurch unansehnlich würde. Endlich wird es sehr rein, ungefähr drey Finger breit und noch einmahl so lang zugeschnitten, und den Cotletten ähnlich gedämpft. (S. d. vorherg. Cotletten.) Gewöhnlich werden durchgeschlagene Linsen darunter gethan, und die Lenden, wenigstens zehn an der Zahl, rund herum im Kranze gelegt und glasirt.

Sie können eben so bereitet mit breit gekraustem

Salat (S. Abschn. v. d. Pflanzen), mit Sauerampfer (S. ebendas.), mit Bohnen (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten) u. dgl. gegeben werden. Zu bemerken bleibt, daß nur von Schöpsen Carbonadeln gemacht werden.

Schöpsen-Carbonadeln am Roste. (Carbonnades pannées grillées.)

Die vorhergehenden gedämpften und in ihrem Sude kalt gewordenen Lenden werden abgetrocknet, in acht Loth zerlassener mit drey Eyerdottern verrührter Butter getunkt, mit Semmelbröseln gut aufgelegt, und in eine Schwing-Casserole über zerlassene Butter gelegt, und schnell an beyden Seiten bis zur goldfarbenen Kruste geröstet, endlich rund laufend zierlich angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine corsirte pikante Tunke. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Schöpsene Lenden-Unterschnitten. (Filets mignons de mouton.)

Diese Unterschnitten liegen unter der ganzen Lende, zwischen den Nieren und dem Rückgrathe, sie werden, den Kalbsnieren-Unterschnitten gleich, abgelöst, flach geprackt und zugeschnitten, so wie sie überhaupt einer jeden Bereitung unterliegen, die jene erleiden, mit der kleinen Abweichung zwar, daß diese, da sie schwächer im Fleische sind, schärferes Feuer und etwas weniger Zeit zu ihrem Garkochen erfordern, überdieß erscheinen sie noch, und zwar vorzugsweise, als:

Schöpsene Lenden-Unterschnitten mit feinem Kräutchen. (Filets mignons de mouton aux fines herbes.)

Vom Rückgrathe abgelöst, dem feinen Häutchen entblößt, breit gepracht, nett zugeschnitten (S. Abschn. v. Kalbe, geschw. Nieren-Unterschn.), werden diese Schnitten in eine Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Kräutchen begossen (S. Abschn. v. f. Kräutch.) mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt und an kalten Ort gestellt. Bey dem Anrichten werden sie dann am starken Feuer so lange geschwungen, bis sie spröde bey dem Drucke des Fingers weichen; die Butter wird abgeseihet, und statt dieser kömmt ein Schöpflöffel voll brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), mit Glaß, Salz, Concassé und Limoniensaft gehalten. Das Ganze wird durch ein leichtes Schwingen vermengt, und so rund laufend zierlich im Kranze angerichtet. Die Tunke von kräftigem Geschmacke kömmt in ihre Mitte. Dieß Gerichte wird nicht so viel zu großen Tafeln, als vielmehr zu Gabel-Frühstücken oder Nachtmahlen aufgetischt.

Gesäuerte Schöpsen-Unterschnitten. (Filets mignons de mouton en chevreul.)

Diese Unterschnitten werden ein Paar Tage gesäuert, (S. Abschn. v. d. Einf.), dann gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), endlich in eine Schwung-Casserole mit halbem Schöpflöffel Glaß, eben so viel Sauerbrühe, über starkem Windofen, mit starker Gluth von oben und unten schnell getrieben, so, bis der Saft auf Glaß gefallen

ist, mit dieser ihrer Glaß werden sie dann wiederhohlt glasirt, und sonach rund laufend zierlich und hoch angerichtet; in ihre Mitte kommt eine sehr kräftige pikante Tunke. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Schöpsennieren mit Champagner-Wein. (Rognons de mouton au vin de Champagne.)

Die Schöpsennieren werden der Länge nach von einander geschnitten und das feine Häutchen abgezogen. Sie werden dann in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter übergossen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so am kalten Orte aufbewahrt. Bey dem Anrichten werden sie am starken Feuer fünf bis sechs Minuten lang geschwungen, die Butter wird dann zur Hälfte abgeseihet, das Übrige mit drey Eßlöffeln voll weißen Mehl bestäubt, mit dreyviertel Bouteillen Champagner-Wein genäßt, mit schwarzer Glaß gefärbt, und so über dem Feuer bis zum Verdicken der Tunke leicht fortgeschwungen; nur ist zu verhüthen, daß sie nicht kochen, weil die Nieren sonst zähe würden, und die Tunke einen Mehlgeschmack bekäme. Sie werden in eine bordirte Schüssel (S. Abs. v. d. Krusten) oder einer Casserole angerichtet, oder auch als Unterlage zu andern Gerichten, und vorzugsweise zu den Schöpsen-Unterschnitten gebraucht.

Schöpsennieren mit feinem Kräutchen. (Rognons de mouton aux fines herbes.)

Die vorhergehenden, in eine mit Butter bestrichene Casserole gelegten, mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) begossenen und mit Papier bedeckten Nier-

chen werden bey dem Anrichten auf starkem Feuer fünf bis sechs Minuten geschwungen, die Butter dann abgeseihet, statt dieser werden sie mit einem Schöpflöffel brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, mit Glaß und Limoniensaft gehoben, durch einander geschwungen, und in eine bordirte Schüssel (S. Abschn. v. d. Krusten) angerichtet.

Schöpsennieren am Roste. (Rognons de mouton grillé.)

Die Nieren werden den erstern gleich von einander geschnitten, die Haut abgezogen, dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, und schnell auf dem Roste gebraten, sogleich dann über eine englische Butter (S. Abschn. v. d. Butter) angerichtet und mit Limoniensaft und Glaß bespritzt, aufgetischt.

Gedämpfter Schöpsenschlegel. (Gigot de mouton de sept heure.)

Aus dem dicken Fleische des abgelegenen und mürbe geschlagenen Schlegels wird das Rohrbein nebst dem Schlußbein durch ein geschicktes Losschneiden ausgelöst; das Fleisch wird mit fingerdicken Speckschnitten, die mit Salz und feinem Pfeffer bestäubt worden sind, dammenbreit aus einander nach dem Faden durchgezogen. Der Schlegel dann so viel möglich in die erste Form gebracht, mit Spagat überbunden, und in eine mit Speck gefütterte Casserole gethan, sonach mit einigen Schnitten Rindfleisch, Kalbfleisch und Schneidschinken, nebst vier Zwiebeln, zwey gelben Rüben und Petersilienwurzeln

belegt, mit vier Lorbeerblättern, einem Kaffehlöffel voll Pfeffer, zwölf Gewürznelken, einer Wurzel Ingwer und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, mit oben und unten angebrachter Gluth eine halbe Stunde lang gedünstet, dann mit der Hälfte weißem Wein und der anderen Hälfte leichter aber fetter Brühe genäßt (S. Abschn. v. d. Brühen), und nun fünf bis sechs Stunden langsam gedämpft; endlich aus dem Sude gehoben, reinlich über die gehörige Schüssel gelegt, und in eine gefällige Einfassung von einer oder der andern grünen Speise eingefaßt, aufgetischt; eine braune Tunke wird besonders beygesetzt (S. Abschn. v. d. Tunken).

Schöpsen-Schlegel auf englische Art. (Gigot de mouton à l'anglaise.)

Der dem vorhergehenden gleich abgelegene und mürbe geklopfte Schlegel wird drey Stunden lang vor dem Anrichten mit ungefähr sechs Maß Wasser in einer großen Casserole über starkem Feuer ins Kochen gebracht, abgeschäumt, mit gehörigem Salz, zwölf Lorberblättern und ein Paar Sträußchen Thymian gewürzt, und so an der Ecke des Windofens langsam gekocht. Nach einer Stunde des Kochens kommen achtzehn daumdick und lang geschnittene gelbe Rüben hinzu, eine halbe Stunde später zwölf eben so geschnittene weiße Rüben oder auch so viel Kohlrüben und sechs mittelgroße spanische Zwiebeln. Eine Viertelstunde vor dem gänzlichen Weichkochen werden dann zwölf kleine Rosen Blumenkohl und eben so viel mittelgroße rund geschnittene Kartoffeln hinzu gethan, so zwar, daß alle diese Ingredienzen in der ihnen bestimmten Zeit weich werden.

Gleich anfangs wird alles mit einem Bogen Papier bedeckt, damit kein Kohlenstaub hinein fallen kann. Bey dem Anrichten werden die grünen Sachen um und über den Schlegel in ungezwungener Ordnung aufgehäuft. Eine dünne mit vier Löffeln voll Essig gesäuerte Buttertunke (S. A. v. d. Buttertunken), mit Salz, Concassé und einem Eßlöffel voll abgekochter fein geschnittener grüner Petersilie stark gehoben, wird besonders beygesetzt. Diese sehr einfache Bereitung fordert doch sehr viel Aufmerksamkeit, denn keines der Ingredienzen darf verkocht oder zerstoßen werden, und der Schlegel muß reich ausgeschmückt damit erscheinen (S. Kupfertafel Nro. 3, Figur 10).

Gedünsteter Schöpsen-Schlegel. (Gigot de mouton à la bourgeoise.)

Der abgelegene mürbegeklopfte Schöpsen-Schlegel wird mit fünf bis sechs Gliedchen Knoblauch an den Beinen gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in die natürliche Form zusammen geschoben, und in eine angemessene Casserole gethan, mit einem halben Pfund reinem Fett begossen, mit zwölf daumdicken fingerlangen gelben Rüben und sechs spanischen Zwiebeln nebst vier Lorblättern belegt, gut zugedeckt, und nun so langsam mit oben und unten angebrachter Gluth vier bis fünf Stunden lang gedünstet. Bey dem Anrichten werden die gelben Rüben und Zwiebeln um den Schlegel gelegt, der Saft abgefettet und besonders beygesetzt. Eine eigene Schwierigkeit herrscht in dem Unterschieren, oder der geschickten Unterhaltung des Feuers, indem nur der durch die Wärme entstehende Dunst den Schlegel feucht

erhalten und dämpfen muß; ist die Casserole nicht genau bedeckt und die Gluth zu stark, so verfliegt derselbe, und das Gericht wird unansehnlich und gehaltlos.

Gebratener Schöpsen-Schlegel mit Bohnen. (Gigot de mouton à la Bretonne.)

Der mürbe gelegene und geklopfte Schöpsen-Schlegel wird leicht mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und dann recht in seine natürliche Lage zusammen geschoben, an den Spieß gesteckt, mit zwey mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwunden, mit Spagat überbunden und so bey starker Gluth fünf Viertelstunden ungefähr gebraten. Eine Viertelstunde vor dem völligen Ausbraten wird das Papier abgenommen, damit der Braten die gehörige Farbe erhalte. Der bloße Knochen wird mit einem zierlich geschnittenen Papier überbunden und der Schlegel voll Saft und gutem Ansehen so auf die Bohnen gelegt und aufgetischt; etwas braune Brühe wird besonders beygesetzt.

Als selbstständiger Braten wird ihm bey luxuriöser Tafel kein Rang eingeräumt, und nur auf seiner Unterlage darf er allenfalls erscheinen; dagegen wird ihm bey einem freundschaftlichen Mahle durch freundliche Aufnahme Ersatz geleistet. Die Bohnen, mit durchgeschlagenen braunen Zwiebeln vermengt, kommen als Unterlage unter den Schlegel (S. Abschnitt v. d. Hülsenfrüchten).

Schöpsen-Schlegel mit saurem Rahm. (Gigot de mouton à la crême aigre.)

Der vorhergehende ohne Papier gebratene Schlegel wird unter währendem Braten mit einer halben Maß saurem Rahm begossen. Eben so viel Rahm wird mit Salz, zwey Lorberblättern, etwas Thymian, einem Gliedchen Knoblauch und Pfeffer gewürzt, mit einem Schöpflöffel schwarzer Brühe gefärbt, bis auf anderthalb Schöpflöffel eingekocht, mit dem entbratenen Saft vermengt und als Tunke beygesetzt.

Schöpsen-Schlegel mit Sardellen. (Gigot de mouton aux enchois.)

Der mürbe abgelegene und geklopfte Schlegel (S. die vorhergehenden) wird mit einem Viertelpfund sehr rein gewaschener Sardellen, die von den Gräthen gelöst auf vier Theile geschnitten sind, reichlich gespickt, dann an einen Spieß gesteckt, mit Butter bestrichenem Papier überbunden und gebraten (S. Abschn. v. d. Kunst zu braten). Eine halbe Stunde vor dem Ausbraten wird das Papier abgenommen, damit der Braten die gehörige Farbe bekomme, der nun mit Sardellenbutter (S. Abschnitt v. d. vorherg. Butter) bestrichen wird. Bey dem Anrichten kommt ein eygroßes Stückchen Sardellenbutter unter den Schlegel, welcher unter demselben zerfließend mit dem entquillenden Safte eine köstliche Tunke bildet.

Schöpsen-Schlegel mit Kartoffeln. (Gigot de de mouton aux pommes de terre.)

Der mürbe geklopfte Schlegel wird wie der vorhergehende gebraten und mit in Butter gerösteten Kartoffeln belegt (S. Abschn. v. d. Wurzeln u. Knollen), oder auch eine halbe Stunde ohne Papier recht gähe gebraten, dann in einer Casserole mit einem halben Pfund Butter gedünstet; nach drey Viertelstunden kommen roh geschälte Kartoffeln hinzu, und beyde werden zusammen bis zum beyderseitigen Weichwerden fort gedünstet. Endlich wird der Schlegel über der reichen Unterlage von diesen Kartoffeln aufgetischt; ein Cotlettensaft (S. Abschn. v. d. Tunken) wird besonders beygesetzt.

Eingeschnittenes von Schöpsen-Schlegel mit feinem Kräutchen. (Miroton de mouton.)

Der Rest von zwey oder drey übrig gebliebenen oder der Betrag eines ganzen Schlegels wird nach dem Faden auf zwey Finger breite Stücke getheilt, von aller Haut entblößt, und diese Stücken nun auf messerrücken-dünne Scheibchen über den Faden geschnitten, dann in eine mit dünnen Speckplatten belegte Form die Scheibchen eines über das andere gelegt, eine jede Lage mit in Butter passirten Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen), daß mit einem halben Schöpflöffel brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) genäßt worden ist, begossen, das Ganze endlich mit einer Speckplatte bedeckt und anderthalb Stunden vor dem Anrichten in überkühltem Ofen gestellt. Bey dem Anrichten wird die Form über die Schüssel gestürzt, behutsam aufgehoben, damit das Fleisch

in der erhaltenen Lage bleibe, der Speck wird behutsam abgenommen, das Fett ausgetunkt, und nun das Ganze mit einer mit Glaß stark gehobenen geklärten braunen Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, aufgetischt. Es ist ein Gericht vom erübrigten Dessert, das manche luxuriöse Schüssel an Wohlgeschmack übertrifft.

Geblättertes Schöpsenfleisch mit Gurken. (Emincé de gigot de mouton aux concombres.)

Die vorhergehend zwey Finger breiten Stückchen des reinsten Fleisches aus übrig gebliebenem Schöpsenbraten werden hier nur einen Finger breit geschnitten, von allen Häutchen und Masern entblößt, auf dünne Blättchen über den Faden geschnitten, in eben so viel braun eingemachte Gurken (S. Abschnitt v. d. Pflanzen), die mit Glaß und Concassé stark gehoben sind, gethan, leicht durch einander geschwungen, und recht heiß in eine Kruste oder Reiscasserole angerichtet (S. Abschn. von Krusten u. Reiscasserolen), bevor aber die Vermischung vor sich geht, muß das Fleisch erst in etwas Butter warm geröstet werden.

Geblättertes Schöpsenfleisch mit Zwiebeln. (Emincée de mouton aux oignons.)

Es wird das vorhergehend geblätterte Fleisch, welches einige Zeit vor dem Anrichten mit etwas Butter warm geröstet wird, mit einer dick gehaltenen Robertsauce (S. Abschn. v. d. Tunken) ohne Senft durch einander geschwungen, mit Salz, Concassé und Glaß gehoben und in einer Kruste angerichtet. Diese Vermischungen können in's Unendliche gehen, und sie werden immer gutirt.

Zwanzigster Abschnitt.

Vom Schweine.

Das Schwein wird bey uns gewisser Maßen verachtet und trefflich aber genützt. Außer den Juden und Muhamedanern, denen der Genuß des Schweinenfleisches durch ein Religionsgesetz verbothen ist, haben fast alle andere Nationen dasselbe mit unter die eßbaren Thiere aufgenommen. Jenes Religionsgesetz gründet sich zwar auf medicinische Ursachen, die aber doch mehr unter einem heißen als gemäßigten oder kalten Himmelsstriche zur gänzlichen Enthaltung von diesem Fleische verbinden können.

Um das Fleisch zarter und schmackhafter zu machen, und auch die Mastung zu erleichtern, pflegt man sie zu verschneiden, dann heißt der Eber ein Borg, und die Sau Börgen. Kein anderes Thier ist so ganz in Fett gehüllt, als ein gemästetes Schwein. Bey dem Schöpsen, bey dem Ochsen u. s. w. findet man Fleisch und Fett gemischt, oder das Fett sammelt sich an den Enden des Fleisches: das hingegen ist mit einer dicken Lage Speck umgeben, die es so unempfindlich macht, daß es zuweilen Ratten und Mäuse Löcher hinein fressen läßt.

So gemästete Schweine geben uns den Speck, der der bessern Küche unentbehrlich geworden ist.

Das Fleisch ist sehr fett, saftig und starkschmeckend, allein schwerer verdauend. Daher mag es kommen, daß es aus der höheren Küche beynahe verwiesen ist.

Schweinskopf kalt. (Hure de cochon.)

Dieser Kopf wird dem Wildschweinskopf ähnlich (S. Abschn. v. d. Wildschwein) behandelt, nur versteht sich's, mit keinem solchen Aufwande; so wie der erstere z. B. mit Repphühner und Fasanenbrüsten gefüllet ist, so wird dieser mit eigenem Fleische und Fett, und höchstens mit Pökelzungen, unterlegt, und bleibt in jedem Falle jenem weit zurück.

Heißgesotener oder sauergekochter Schweinskopf. (Tête de cochon à la vinaigrette.)

Der Kopf, in der Mitte von einander gehauen und 10 Minuten lang (blanschirt) weiß gekocht, wird auf einige Minuten in's kalte Wasser gethan, um ihn weiß zu erhalten, und dann gereinigt auf zwey Finger breite Stückchen vom Beine abgelöst, rein zugeschnitten und in eine angemessene Casserole gethan, mit einer mit vier Gewürznelken gespickten spanischen Zwiebel, zwey Lorberblättern, einem Büschchen Bertram belegt, mit zwey Schöpflöffeln voll Weinessig, und eben so viel Brühe genäßt, mit Salz, Concassé gewürzt, und so an starkem Feuer bis zum körnigen Weichwerden gekocht; der Sud muß unter dieser Zeit auf den sechsten oder achten Theil eingekocht haben, und zwar so, daß er eine kurze Tunke bildet. Dann wird das Ganze auf die Schüssel gehäuft angerichtet und mit einer Rawigat (S. Abschn. v. f. Kr[illegible]chen) bestreuet.

Schweinsohren mit durchgeschlagenen Linsen. (Oreilles de cochon à la purée de lentilles.)

Die Ohren werden von dem Hirnknochen gelöst, und zehn Minuten lang weich gekocht, endlich aus dem Sude in's kalte Wasser geworfen, dann sorgfältig gereinigt und nett zugeschnitten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie dem vorhergehenden heißgesottenen Kopfe ähnlich weich gekocht, dann rund herum in der Schüssel aufgestellt und die durchgeschlagenen Linsen (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten) in ihre Mitte gethan.

Schweins-Cotletten. (Côtelettes de porc frais panées grillées.)

Die Schweins-Cotletten werden den kälbernen gleich geschnitten, breit geprackt, etwas stärker mit Salz und Pfeffer bestäubt, in Butter getunkt, und stark mit Semmelbröseln aufgelegt (S. Abschn. v. d. Cotletten). Sie brauchen beyläufig zwey Minuten länger zu ihrem Ausbraten als jene, werden dann mit beygesetzten Limonien ohne den gewöhnlichen Cotlettensaft aufgetischt.

Schweins-Cotletten mit brauner Zwiebel-Tunke. (Côtelettes de porc frais à la Robert.)

Diese Cotletten werden den geschwungenen Kalbscotletten gleich behandelt (S. Abschn. v. d. Kalbs-Cotletten), in ihre Mitte kommt eine braune Zwiebel-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken). Diese Tunke kann indessen auch mit gleichem Erfolge zu den vorhergehenden gebraucht werden, obgleich hier weit mehr Kraft gefordert wird, welches der Beytritt des Senftes veranlaßt. Die

feinen Esser achten dieses Gericht, das vorzugsweise bey den Gabelfrühstücken aufgetischt wird, sehr hoch; man wird in der That wenig aufweisen können, daß dem eigenen starken und dennoch lieblichen Geschmacke gleichkommen könnte.

Schweins-Unterschnitten. (Filets mignons de porc frais.)

Sie werden ganz so wie die kälbernen (S. Abschn. von den kälb. Nieren-Unterschnitten) in allen ihren Abweichungen behandelt. Da aber das Schweinenfleisch nicht so leicht zu verdauen ist, so muß man etwas mehr Würze, besonders weißen Pfeffer, gebrauchen.

Heiß abgesottene oder sauergekochte Schweinsbrust. (Poitrine de porc frais à la vinaigrette.)

Die Brust wird auf zwey Finger breite lange Stückchen zerschnitten und in eine angemessene Casserole gelegt, mit sechs Lorberblättern, zwey spanischen Zwiebeln mit vier Gewürznelken gespickt, etwas Pfeffer und Salz gewürzt, mit zwey bis drey Schöpflöffeln Weinessig und eben so viel Brühe genäßt, mit einer Hand voll zusammengebundener Bertram belegt, und so auf starkem Feuer weich gekocht. Das Feuer muß so getrieben werden, daß in der Zeit, als das Fleisch weich kocht, der Sud wenigstens auf den sechsten Theil eingekocht sey, dann wird das Fleisch auf die Schüssel aufgehäuft angerichtet, mit einem feinen Kräutchen bestäubt (S. Abschnitt v. d. f. Kräutchen); der Saft wird besonders beygesetzt. Eben so werden die Hälse und das Bauchfleisch bereitet.

Gebratene Schweinslenden. (Echinée de cochon à la broche.)

Die Lende, welcher Theil bey dem Kalbe Nierenbraten heißt, nähmlich von den Schlegeln bis an die Rippen, wird stark mit Salz und etwas Concassé bestäubt, die Haut messerrückentief kleinwürfelig eingeschnitten, und so anderthalb Stunden gebraten, dann auf ein Gemüse oder mit zwiebelbrauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), oder auch mit Paradiesäpfeltunke (S. ebendaselbst) aufgetischt.

Auf die nähmliche Art kommen die Schultern; am allgemeinsten kommen diese Braten als Belege des Gemüses, besonders aber mit sauern Rüben oder Sauerkraut.

Schweins-Nieren am Roste. (Rognons de porc frais grillés.)

Diese Nieren werden wie die schöpsenen auf dem Roste gebraten (S. Abschn. v. Schöpsen) und mit brauner Zwiebeltunke aufgetischt (S. Abschn. v. d. Tunken). Da sie aber meisten Theils einen starken widrigen Geruch haben, so werden sie seltener aufgetischt.

Schweinsbraten als Auswechselung. (Grosse pièce de porc frais.)

Der Schlegel sammt der Lende, welche dem ersteren wenigstens an der Breite gleich gehalten werden muß, wird mit Salz und ein wenig Concassé bestäubt, an einen Spieß gesteckt, die Lende mit vier in Butter bestrichenen, der Schlegel aber nur mit zwey derley Bögen Papier überbunden, und so langsam drey bis vier Stun-

den am stillen Feuer gebraten; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, die Haut klein würfelig und seicht übergeschnitten und das Feuer hell gemacht, damit man dem ganzen Braten eine schöne gleiche Farbe geben kann. Es wird mit einer sauren oder Paradiesäpfeltunke aufgetischt (S. Abschn. v. d. Tunken).

Die Schweinsbraten werden länger gebraten als alle übrigen und kommen selbst stark ausgebraten nicht aus ihrem Safte (S. Abschn. die Kunst zu braten).

Blutwürste. (Boudins de cochon.)

Vier spanische Zwiebeln würfelig geschnitten, werden in einem halben Pfund zerlassenen Fettes gelb geröstet, hiezu kommen ein halb Pfund kleinwürfelig geschnittenes schönes Schweinsfett und eben so viel Speck, nebst ungefähr einer Achtelmaß in Milch gekochtem und ausgekühltem Gries. Es wird dann alles noch eine Weile geröstet, endlich mit zwey feingestoßenen Lorberblättern, viel Salz und Concassé, Neugewürz und Ingwer gewürzt, mit einer halben Maß Schweinsblut vermengt, und so in die sehr rein geputzten lange ausgewässerten Gedärme gefüllet; das Füllen muß jedoch so geschehen, daß die Gedärme nicht gespannt voll werden, indem sie während dem Abkochen leicht aufspringen. Sie werden endlich nach dem Anfüllen auf spannlange Stücke unterbunden, in gesalzenem Wasser unter immerwährender leichter Bewegung zehn Minuten lang abgekocht, nach einigem Abkühlen aus dem Sude gehoben und an einem kalten Orte aufbewahrt.

Bey dem Gebrauche werden sie auf dem Roste oder in einer Schwung-Casserole mit etwas Butter abgebra-

ten, und schichtweise angerichtet; solche Gerichte dürfen jedoch nur im letzten Augenblicke auf's Feuer kommen, um von da gleich aufgetischt werden zu können, denn ihr Geschmack wird durch die Hitze gar lieblich erhöht.

Bratwürste. (Saucisses.)

Es wird eben so viel reines Schweinsfett als reines Schweinenfleisch sehr fein zusammen geschnitten, mit gestoßenem Lorberblatt, Thymian, Ingwer, Neugewürz, Salz und Pfeffer stark gewürzt, mit etwas Wasser verdünnet, und in die dünnen hiezu bestimmten Gedärme gefüllt, dann auf dem Roste schnell gebraten. Man findet oft in diesen Würsten geweichte und dann fein abgearbeitete Semmeln; die Anzahl Würste wird dadurch freylich vermehrt, allein dieß macht sie weniger gut und bringt den Nachtheil, daß solche Würste in dreyßig Stunden sauer werden.

Französische Würste. (Les Andouilles.)

Die dicksten und fettesten Därme des Schweines werden sehr rein geputzt und zwölf Stunden laulig gewässert, dann abgetrocknet, in eine irdene Schüssel mit fein gestoßenen Lorberblättern, Thymian, einigen Gewürznelken, Ingwer, Neugewürz, viel Pfeffer und Salz, grüner Petersilie und Schalotten gewürzt, und unter oft wiederholtem Umwenden zwölf Stunden lang gesäuert. Nach diesem Vorgange werden die dicken Därme in die minder dicken gefüllt, welches mittelst des Durchziehens eines Darmes in den andern leicht geschieht, auf gewisse Länge unterbunden, und in einer fetten mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln

belegten Brühe vier bis fünf Stunden langsam gekocht, und dann in diesem ihrem Sude kalt gestellt; bey dem Anrichten werden sie messerrückentief, und eben so weit aus einander der ganzen Länge nach an beyden Seiten eingeschnitten, und auf dem Roste gebraten. Senft oder Zwiebeltunke werden beygesetzt (S. Abschn. v. d. Tunken).

Westphälische Schinke mit Madera-Wein. (Jambon de Westphalie au vin de Madera sec.)

Nur die in der Luft geselchten, und unter diesen nur die westphälischen Schinken, verdienen die Auszeichnung, mit Madera-Wein gekochet zu werden. Ihre Größe bestimmt die Zeit und die zu gebrauchenden Ingredienzen. Sie werden ein bis zwey Tage gewässert, sonach wird das Schlußbein, nach diesem durch ein geschicktes Losschneiden mit einem schmahlen dünnen Messer das Rohrbein aus den Schinken gelöst und abgedrehet, die Schinke dann wieder in die vorige Form gebracht, in ein Tuch gebunden und in eine Casserole gethan, mit einigen Schnitten Rind- und Kalbfleisch, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurz und Sellerie belegt, mit Gewürznelken, Pfeffer und Lorberblättern gewürzt, und mit einer bis zwey Bouteillen Modera Sec genässet, gut zugedeckt, der Deckel mit Mehlteig verpappt, und in einen gut geheitzten, dann abgekühlten Ofen drey bis vier Stunden lang gedämpft. Wenn die Schinke heiß aufgetischt wird, so muß der Saft vorher abgeseihet, abgefettet, und bis auf einen Schöpflöffel voll an starkem Feuer eingekocht und besonders beygesetzt werden. Die Schinke selbst wird aufgebunden, rein zugeschnitten, zwey Finger breit von dem Knochen, die Haut (oder

Schwarte) in schlängelnder Linie eingeschnitten, so daß dieselbe über die ganze Schinke behutsam abgezogen wird, dieser Theil an dem Knochen bleibt, die Unbeschädigte fette Oberfläche wird mehrmahl glasirt, endlich über eine lange mit zierlich zusammengelegter Serviette belegte Schüssel gelegt, rund herum mit gezupfter grüner Petersilie bestreuet, der vorstehende Knochen wird mit weißem Papier eingebunden, das Ganze endlich so aufgetischt.

Westphälische gebratene Schinke mit Malaga-Wein. (Jambon à la broche au vin de Malaga.)

Die vorhergehende zwey Tage lang abgewässerte und ausgelöste Schinke, wird zwey Stunden in vielem Wasser mit vielen Lorberblättern abgekocht, und die Haut behutsam abgezogen; nach einigem Abkühlen wird die Schinke auf einen Spieß so viel als möglich durch ihre Mitte angesteckt, um durch ein gleiches Gewicht das Herumdrehen mehr gleich zu halten; sie wird dann mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier überlegt, über diesem aber mit wenigstens sechs Bögen Papier überbunden, und dick mit Mehlkleister übergepappt und so unter langsamem Drehen an der Gluth, vier Stunden gebraten. Eine Stunde vor dem Anrichten wird in das Papier ein Loch gemacht, durch diese Öffnung eine Bouteille Malaga hineingegossen, die Öffnung aber sogleich wieder verpappt und fortgebraten. Bey dem Anrichten selbst muß diese Öffnung wieder aufgerissen werden, der Saft wird dann herausgelassen, das Papier endlich ganz herunter genommen, die Schinke glasirt, abgezogen, auf eine hierzu passende Schüssel gelegt, und der leere Raum der

Schüssel mit abgezupfter grüner Petersilie bestreut; der Saft wird abgefettet und besonders beygesetzt.

Es darf wohl nicht erinnert werden, daß zu dieser Schüssel nur die schönsten und größten Schinken verwendet werden. So wie auch eine Unterlage von jungem schön grün und köstlich bereitetem Spinat die schicklichste und zweckmäßigste ist, indem durch die milde Lieblichkeit dieses Gemüses, der oft allzu scharfe Geschmack der Schinke gemildert wird.

Westphälische Schinke mit einem Ragout-Chambord. (Jambon à la chambord.)

Die, der vorhergehenden gleich bereitete Schinke wird über ein Ragout-Chambord gelegt, und so in ihrer ganzen Herrlichkeit aufgetischt (S. Abschn. von dem Ragout). Prächtig und reich ist so ein Gericht, das leider nicht oft genug erscheint, um unsern Gaumen und Augen nach lang gehegter Lust zu erfreuen.

Westphälische Schinke mit Fleischsulz. (Jambon à la gelée.)

Eine große ausgewässerte und ausgelöste Schinke (S. die vorhergehenden) wird wie jene mit Madera-Wein in ein Tuch gebunden, in eine lange Casserole mit zwölf Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, gelben Rüben, Petersilie und Zwiebeln eingerichtet, mit Pfeffer und Ingwer gewürzt, mit ungefähr zwölf Maß Wasser genässet, und drey bis vier Stunden langsam gekocht, in ihrem Sude dann an einem kalten Orte über eine Nacht stehen gelassen, den andern Tag wird sie endlich herausgehoben aufgebunden und abgetrocknet; die Knochen

werden rein zugeschnitten, die Schwarte zwey fingerbreit von dem äußersten Ende des Knochens rund herum in schön schlängender Linie los geschnitten, und über die ganze Schinke behutsam gezogen, so daß der Speck unbeschädigt die Schinke decket; alles Eckige, Zottige und Schwarze wird gleichsam abbalbirt, und nun so, in gefälligster Form rein zugeschnitten, mit laulig gemachter Glaß glasirt, mit fein gehäckelter Fleischsulz bestreut, endlich mit der prächtigen Fleischsulz schön verzieret (S. Kupfertaf. 6. Fig. 17 und 18), dann über einen Sackel (S. Abschn. von Aufsätzen von Fett, Kupfrtaf. 12 Fig. 13.) gelegt, und rund herum mit großen dreyeckigten Sulzschnitten (Crouton) eingefaßt. Das Ganze muß in eleganter Form einen schönen und reichen Anblick gewähren. Diese so gekochte Schinke leistet übrigens noch viele andere Dienste, so z. B. das Aufgeschnittene, welches mittelst einer Zierlichkeit in den Behandlungen, der man sie nicht genug würdiget, eine Wichtigkeit erhält. Es soll nähmlich in gleichförmigen Schnitten hoch im Kranze angerichtet mit Aspique gesträut, und in ihre Mitte eine grüne Öhltunke (S. Abschn. v. d. Buttertunke) gegossen werden, und so dürfte es als eine Entrée bey einem freundschaftlichen Mahle freundlichen Empfanges sicher seyn.

Gebratenes Spanfärkel. (Cochon de lait à la broche.)

Die Spanfärkel sollen nicht unter zwey, aber auch nicht über drey Wochen alt gebraucht werden, weil im ersten Falle das Fleisch zu schlapp und schleimigt, im zweyten hingegen zu grob wird. Sie brauchen nicht abzulie-

gen, heute abgestochen, müssen sie schon morgen gebraucht werden, rein geputzt *), aufgemacht und aufgehängt, damit eine jede Flüssigkeit abtropft. Wenn sie durchaus trocken geworden sind, werden sie mit Salbey und Salz gewürzt, in den Bauch ein Stück weißes mit feinen Speckplatten überlegtes Brot eingenähet, um dem Färkel eine gewisse Völle zu geben; die Vorderfüße werden dann unter die Brust, und die Hinterfüße unter sich selbst gebogen; mit Silberspießchen in dieser Lage angeheftet, endlich an einen Spieß gesteckt, und so leicht braun schnell gebraten. Ein jeder herausquillende Tropfen Saftes wird mit einem Tuche abgewischt, um das Auftrocknen zu verhüten, welches immer eine rauhe unreine Haut machen würde. Gleich nach dem Abziehen vom Spieße wird zwischen dem Kopfe und Halse ein tiefer Einschnitt gemacht, um durch den eingeschlossenen Dampf dem Erweichen der Haut zuvorzukommen. Ihre resche Rinde wird besonders geliebt, und es muß vorzüglich darauf gesehen werden, daß sie rein

*) Das Putzen der Spanfärkel fordert eigene Wissenschaft und Geschicklichkeit, es liegt sehr viel daran, daß man sie selbst zu putzen weiß, weil man sie auf dem Lande nur lebendig zu kaufen bekommt. Es wird folgender Maßen verfahren: nach dem Abstechen, welches durch einen Stich an dem Halse durch die Brusthöhle in das Herz geschieht, und wenn es ausgeblutet hat (welches ohnehin nicht lange dauert), wird es noch warm mit fein gestoßenem Binderpech bestreut, und mit kochend heißem Wasser überbrüht, und sogleich, als man mit der Hand etwas aufdrückend gegen die Borsten führt, so gehen sie ab, daß man in zwey Minuten ein Spanfärkel rein haben kann, wenn nähmlich das Wasser genugsam heiß und das Pech fein gestoßen ist.

und glassspröde seyen (S. Abschnitt von der Kunst zu braten).

Sauergekochtes Spanfärkel. (Cochon de lait à la vinaigrette.)

Das sehr rein geputzte und aufgebrochene Spanfärkel (S. das vorhergeh.) wird der Länge nach von einander gehauen, dann auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine Casserole zusammen gelegt, mit zwey spanischen Zwiebeln (jede mit vier Gewürznelken gespickt), vier Lorberblättern, ein Paar Sträußchen Thymian, etwas Pfeffer und Salz, und einer Hand voll zusammen gebundenem Bertram belegt, mit einer halben Maß weißem Wein, eben so viel Brühe und dem vierten Theil so viel Weinessig begossen, und endlich schnell gekocht, so zwar, daß wenn das Fleisch weich ist, der Sud auf den sechsten Theil gefallen sey, dann wird es gehäuft auf die Schüssel angerichtet, mit dem Saft überschüttet, und mit feinen Kräutchen (Ravigot) (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen) bestreuet.

Gesulztes Spanfärkel, oder Sulzkuchen von Spanfärkel. (Cochon de lait à la gelée.)

Es ist zwar keines der vornehmsten Gerichte, wird aber dennoch häufig angetroffen, und so muß ihm ein Platz hier werden.

Das Spanfärkel, den vorhergehenden gleich auf zwey Finger kleine Stückchen zerschnitten, wird in eine Casserole gelegt, mit einer halben Maß Essig und eben so viel Brühe begossen, mit zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, einer Petersilienwurz und halben Kopf

Sellerie, nebst einigen Schnitten Schneidschinken belegt, mit zwölf Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, sechzehn Gewürznelken, einem gestrichenen Eßlöffel voll ganzem weißen Pfeffer, und eben so viel Salz, nebst etwas Muskatblüthe und Muskatnuß gewürzt, und endlich mit unten und oben angebrachter Gluth bis zum völligen Weichwerden langsam gedämpft, dann in diesem ihrem Sude nach dem erfolgten Garkochen kalt gestellt. Wenn der Sud so kalt geworden ist, daß das obenauf schwimmende Fett gestockt und der Sud zu sulzen anfängt, so wird das Fleisch Stück für Stück behutsam heraus genommen, auf ein reines Tuch gelegt und abgetrocknet, dann rein und zierlich zugeschnitten und in eine glatte runde Form oder eine Casserole so zusammen gelegt, daß wenn es gesulzt und umgestürzt wird, ein jedes Stückchen gesehen werden kann. Das Fett wird sodann leicht herab genommen, die Sulz wird in einem Löffel über dem Eise probiert; sollte sie zu wenig sulzen, so müßte sie mehr eingekocht werden, bis sie in dem Stocken eine gewisse Consistenz erhält (S. Abschn. von den Brühen), nur so viel zerlassen, daß sie sich seihen läßt, dann wird sie mit zwey Eyern über dem Windofen fein abgeschlagen, nähmlich so lange bis es stark schäumt und sudend heiß wird; es wird nun ein starkes Bucket von Bertram hinein gethan, die Casserole bedeckt, und mit einiger Gluth über dem Deckel an die Ecke des Windofens gestellt, bis die Eyer stockend sich in einen Kuchen zusammen ziehen, und alles Unreine der Sulz an sich nehmen, und diese krystallenrein an der Ecke des Windofens langsam kocht. Diese Sulz wird endlich durch eine, über die vier Füße eines

umgewendeten Stuhls gespannte Serviette mehrere Mahle langsam aufgegossen und filtrirt; um das leicht mögliche Stocken der Sulz während des Filtrirens zu verhüten, welches besonders im Winter leicht geschieht, wird ein Platfond über den Aufguß gethan und mit einigen glühenden Kohlen belegt, bis endlich die ganze Sulz durch ist, die dann über das zusammen gelegte Spanfärkel gegossen, und an einen kalten Ort zum vollkommenen Sulzen gestellt wird. Umgestürzt und aufgetischt, gibt dieses den gewöhnlichsten Sulzkuchen.

Um aber eine zierliche kalte Zwischenspeise daraus machen zu können, muß das Spanfärkel der Länge nach sehr behutsam ausgelöst werden (S. Abschn. v. Indian-Galentine). Es werden die untern Knochen der Füße bey den Knien abgeschnitten, bey dem Auslösen die Haut und das Fleisch der obern Knochen der Füße in den Leib gezogen, der Kopf aber ganz abgenommen; die Haut wird dann über die Tafel aufgebreitet, das Fleisch geebnet, nähmlich da, wo es höher liegt, mit dem scharfen Messer geglättet, und das Abgenommene in die Vertiefungen gethan so, daß das Ganze eine möglichst gleiche viereckige Platte gibt, die nun, mit feinem Salz und etwas weißem Pfeffer bestäubt, recht fest zusammen gerollt wird. Diese Rolle wird auch in Speckplatten gehüllt, und dann mit Bindfaden, nur einen Messerrücken breit, aus einander überbunden, so daß sie während des Kochens keine Unform annehmen kann. Es wird endlich in eine lange Casserole gethan, und dem vorhergehenden Spanfärkel gleich gedämpft, welches jedoch zwey Stunde länger dauern soll, weil die feste Rolle nicht so leicht von dem Sude durchdrungen werden kann. Nach dem

gänzlichen Erkalten, welches ebenfalls längere Zeit fordert, wird die Rolle behutsam aufgebunden, vom Speck rein entblößt, mit lauer Glaß wiederhohlt glasirt, bis es nähmlich eine schöne Farbe angenommen hat, dann auf halben Finger dünne Scheiben geschnitten, und im Kranze rundlaufend mit unterlegten eben so geschnittenen Scheiben der festen Fleischsulze zierlich über eine Schüssel, deren Boden mit fein gehacktem Aspique daumenhoch bedeckt ist, aufgerichtet; das Ganze wird rund herum mit schönen Schnitten der Aspique eingefaßt. Eine Öhltunke wird besonders beygesetzt.

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Vom Wildschwein oder Schwarzwild.

Das wilde Schwein, von dem unser zahmes abstammt, findet man in dem südlichen Europa. Es ist gewöhnlich schwarz oder schwarzbraun, daher führt es den Nahmen Schwarzwild. Die beyden Hauzähne, die aus der untern Kinnlade der Männchen hervor treten, sind bey den wilden größer, als bey den zahmen. Überhaupt hat das wilde noch eine längere Schnauße, kürzere, aufrecht stehende Ohren, und setzt keinen Speck an. Es ist außerordentlich stark und kühn, und vertheidigt sich muthig gegen eine überlegene Macht. Man hat es in Afrika selbst Löwen sich abwehren gesehen. Das Männchen heißt der Hauer oder Keuler, das Weibchen die Bache; die Jungen nennt man Frischlinge. Man jagt sie im November und December. Die besten kommen aus dem

Fürst Schwarzenbergischen Wittingauer schönen Thiergarten.

So wie das einheimische Schwein, unangesehen, von den Honneurs-Tafeln beynahe ausgeschlossen wird, so wird das Schwarzwild freudig aufgenommen und oft mit großem Aufwande aufgetischt; so wird z. B. der Wildschweinskopf, zu einem der luxuriosesten Gerichte verwandelt. Wo liegt die Ursache so vieler Verschiedenheit gegen die Geschöpfe aus einem Geschlechte? In der republikanischen Wildheit der letztern, freyerm und reinlicherem Leben und besserer Nahrung desselben; daher der feinere Geschmack und leichtere Verdauung ihres Fleisches.

Zu bemerken bleibt noch, daß das Schwarzwild nach dem Schießen bald möglichst aufgebrochen wird, sonst bleht es sich auf, und in 24 Stunden ist das ganze Stück in Gährung, in 36 ganz ungenießbar, da es sich, gehörig besorgt, im Winter einige Wochen halten läßt.

Wildschweinskopf. (Une Hure de sanglier.)

Der Kopf sammt Hals, bis zwey Finger breit über die Schulterplatten, wird in gerader senkrechter Linie abgenommen, sehr sorgfältig gereinigt. (Die Wildschweine werden nicht wie die einheimischen abgebrüht (S. Spanferkel), sondern mit glühenden Eisen abgesenkt. Diese Operation theilt dem übrigen Fleisch einen leichten Geruch und Geschmack mit, der diesem Fleisch wie eigenthümlich und gerne geduldet wird), dann unter dem Kinnbeine aufgeschnitten und diese Beine heraus gelöst. Der ganze Kopf wird nun mit einem kleinen scharfen Messer ausgelöst, so zwar, daß die Haut unverwundet bleibt

(S. Abschn. v. d. Indian). Sie wird sodann über die Tafel ausgebreitet, überall nur fingerdick Fleisch daran gelassen. Aus dem abgenommenen und noch einmahl so viel aus dem Schlegel dazu genommenen Fleische wird kalten Pasteten ähnlicher Fasch (S. Abschn. v. d. Fasch.) gemacht. Der ganze Kopf wird dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und mit einem Theile dieses Fasches halben Finger dick bestrichen. Es werden auf einen starken Kopf von einem dreyjährigen Hauer sechs Pfund Speck auf fingerlange dünne Stängchen geschnitten, acht Pfund abgeschälter Trüffeln, acht Fasanenbrüste (S. Abschn. v. d. Fasanen), acht Kapauner (S. Abschn. v. d. Kapaunern), und sechzehn Repphühnerbrüste (S. Abschn. v. d. Repphühnern), vier Pfund halbweich gekochten westphälischen Schinken, und vier Pfund des feinsten Fleisches von dem Hauer selbst dem Specke ähnlich geschnitten, mit acht bis zehn Eßlöffel voll feinem Salz, sechs Löffel Concassé, zwölf pulverisirte Lorberblätter, einige Sträußchen Thymian und einem Gliedchen Knoblauch vermengt, und so die ganze Masse gewürzt.

Der, über der Tafel ausgebreitete Kopf dessen Öffnungen an der Schnauße zugenähet sind, wird mit dieser Masse in möglichst bester Ordnung gefüllt; nach einer jeden Schichte der vorbenannten Schnitten kommt eine dünne Lage vom Fasche, bis endlich der Kopf ganz voll gefüllet bey dem Zusammenbiegen seine erste natürliche Form wieder annimmt, er wird durch den ganzen Aufschnitt wieder zusammen genäht. Über den Rumpf oder Hals wird eine der Öffnung gleich große sehr rein geputzte Speckschwarte, an welcher halb Finger hoch Speck gelassen worden ist, mit Silberspießchen befestigt, um

das Herausdrängen der Fülle zu verhindern. Endlich wird der Kopf mit sehr flach geschnittenen Holzspältchen gedrängt, über die Schnautze bis zum Halse hinauf belegt, und in ein reines Tuch fest gebunden, doch so daß seine natürliche Form so viel wie möglich beybehalten werde, und nun in einem Kessel auf den Hals gestellt, mit sechs Pfund Rindfleischschnitten, eben so viel Kalbfleisch, vier Pfund Schneidschinken, acht Kälberfüßen dann sechs spanischen Zwiebeln, sechs gelben Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfchen Sellerie belegt, mit einer Hand voll Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, mit zwölf Maß weißem Wein genässet, und so langsam immer gleich sechs bis sieben Stunden gekocht, sonach einen Tag in diesem seinen Sude am kalten Orte stehen gelassen. Den andern Tag wird dieser Kopf behutsam herausgenommen, aufgebunden, aller Bindfaden herausgezogen, das Ganze abgetrocknet, die Ohren etwas aufgestutzt, der Hals mit einem äußerst scharfen Messer glatt geschnitten, damit man die Fülle in einer schönen Marmorirung sehen kann, endlich über einen Sockel (S. Abschn. v. d. Aufsätz. v. Fetten) gestellt, und mit Aspique verziert aufgetischt. Die Zierde muß nothwendiger Weise der Sache entsprechen, und so möchte ich eine jede Verzierung, die einen Schein von Überladung trägt, verweisen, um so mehr bey solch einem Stücke, das eigener Zierde genug darbiethet. Ein Bette von fein gehäckelter Aspique (S. Abschn. v. d. Brühen) und eine Einfassung über dem Sockel von schönen in großen Formen geschnittenen dreyeckigen Sulzschnitten werden einen solchen Kopf am besten kleiden.

Das Wildschwein läßt sich in seinem Sude lange Zeit gut erhalten, und so kann ein Schweinskopf vom Sockel in seinen Sud gethan, und dann bis zu seiner vollen Aufzehrung der kalten Pastete ähnlich immer wieder aufgetischt werden.

Schwarzwild als Auswechslung. (Sanglier pour relevée.)

Ein schöner Schlegel sammt der Lende wird erst über der groben schwarzen Haut abgeschabt, dann mit einem nassen Tuche gereinigt, mit Bindfaden überbunden, und in einer angemessen langen Casserole mit vier Maß weißem Wein genässet, mit vier Zwiebeln, vier gelben Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfchen Sellerie belegt, mit zwölf Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, vier Löffeln Salz, einem Löffel Pfeffer, der Hälfte so viel Neugewürz, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, gut zugedeckt, und bis zum Weichwerden langsam gekocht; eine Viertelstunde von dem Feuer im Sude stehen gelassen, und dann erst auf eine lange mit Serviette belegte Schüssel gethan, und rund herum mit abgezupfter grüner Petersilie bestreut. Hiezu kommt eine saure Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und eine Hetschebeertunke, welches aus einem Pfund eingesottenen Hetschebeeren (Hagebutten) mit einer Viertelmaß Wasser abgerührt, aufgekocht und beygesetzt wird.

Bey Tafeln von einiger Prätention und großer Anzahl Gäste läßt es sich thun, daß man ein jähriges Stück ganz abkocht und auf die Schüssel stellt. Da man aber selten solch eine Casserole findet, die einen Frischling gut

und bequem fassen könnte, so wird das Stück dem Spanfärkel ähnlich dressirt (S. Spanfärkel), in eine lange Casserole oder einen hoch aufgeworfenen Platefond gestellt, der Sud darunter gegossen, das ganze Stück mit Speckplatten belegt, mit starkem Papier vier Bogen dick überlegt, über die Casserole verpappt, damit kein Dampf verloren gehe, und nun so in einem etwas abgekühlten Backofen drey bis vier Stunden lang gedämpft. Bey dem Anrichten wird es dann von dem Überwurfe entblößt, und über eine große lange, mit zusammengelegten Serviectten belegte Schüssel gestellt. Weil man aber auch selten eine solche große Schüssel findet, so wird ein dünnes, dem Stück ähnlich großes Bretchen mit Servietten überbunden, über eine Schüssel gethan, und der Frischling darüber gestellt und so aufgetischt, welches dann einen großen Effect hervorbringt. Die Servietten werden mit grüner Petersilie bestreut.

Abgekochte Schwarzwild-Schulter. (Epaule de sanglier au court bouillon.)

Schulter, Brust, Lende, kurz ein jedes Stück vom Schwarzwild, kann, so wie das vorhergehende, abgekocht, und mit Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und Heschebeer-Tunke aufgetischt, und eben so kalt mit Aspique ausstaffirt aufgetragen werden; unter einer jeden Gestalt wird es Beyfall finden. Die schönen Formen der Gerichte bezeichnen dann immer den geschickten Arbeiter von feinem Geschmack.

Geschwungene Schwarzwild-Cotletten. (Côtelettes de sanglier sautése.)

Diese Cotletten werden ganz den kälbernen gleich (S. Abschn. v. Kalbe, geschw. Cotletten) bereitet. In ihre Mitte kommt eine Robert-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) mit Senf gehoben. Diese Cotletten geben eines der schmackhaftesten Gerichte, die wir auftischen können, daher die große Aufmerksamkeit bey dessen Erscheinen, und die große Zufriedenheit bey der nur einiger Maßen gelungenen Bereitung.

Schwarzwild-Cotletten am Roste. (Côtelettes de sanglier grillées.)

Auch diese Cotletten werden den kälbernen gleich bereitet (S. Abschn. v. d. Kalbs-Cotletten), nur daß diese mehr mit feinem Salz und Concassé bestäubt werden. Hierzu kommt ein Cotlettensaft oder eine sehr kräftige Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), oder auch kalte Senf-Tunke (S. Abschn. v. d. Öhl-Tunken), die aber besonders beygesetzt wird.

Faschwürste. (Boudins de sanglier.)

Vier große spanische Zwiebeln werden in eben so viel klein würflich geschnittenes Fett des Schwarzwildes gelb geröstet, hierzu kömmt dann ein Pfund ebenfalls klein würflich geschnittener Speck, eine Viertelmaß in der Milch eingekochten und ausgekühlten Grieskoch, es wird dann alles über dem Feuer gut verrührt, mit gehörigem Salz, viel Concassé, zwölf fein gestoßenen Lorberblättern und halben Gliedchen in Salz zerriebenem Knob-

lauch gewürzt, mit einer halben bis drey Viertelmaß Fasch des Wildes (Blut) genäßt, durch einander gemengt, und in die hiezu bereiteten Därme (S. Abschn. v. d. Schwein-Bratwürsten) gefüllt, und auf sechs Finger lange Stücke unterbunden, dann in kochendheißem Wasser bis zu ihrem Festwerden über dem Feuer bewegt, und sonach darin auskühlen gelassen, endlich herausgenommen, auf Breter gelegt und aufbewahrt. Vor dem Anrichten werden sie in einer Schwung-Casserole mit etwas Butter, von beiden Seiten über mittelschwacher Gluth braun gebraten. Diese Würste werden ihres feinen Geschmackes wegen besonders hochgeschätzt. Mit Auszeichnung erscheinen sie bey Gabelfrühstücken, oder als (hord'oeuvres) fliegende Teller) bey großen Tafeln.

Zwey und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hirsche.

Der Hirsch behauptet den ersten Platz unter dem Hochwild. Seine Farbe ist dunkelbraun oder röthlich, höchst selten weiß, daher der Nahme Rothwild. Man sieht sie heerdenweise in den Wäldern von Europa, Asien und Amerika, nur in zu kalten Ländern nicht.

Wir benutzen von dem Hirsche das Fleisch, die Haut und Geweihe. Wenn er noch nicht über drey Jahre alt ist, so schmeckt das Fleisch am besten. Soll der Hirsch um des Fleisches willen geschossen werden, so geschieht dieß im Anfange des Augusts, weil er gegen den Sep-

tember brunstet, und nachher mager und elend ist. Die jungen noch weichen Geweihe, welche man Hirschkolben nennt, werden als außerordentliche Stärkungsmittel für entkräftete und alte Leute gerühmt. Man weicht sie eine Nacht in Wasser ein, kocht sie dann mit Wasser, bis sie weich werden, zieht ihnen die Haut ab, schneidet sie in Scheiben, und richtet sie nach den Regeln der Kochkunst zu. Sie schmecken sehr angenehm, sind aber doch etwas schwer verdaulich.

Der Hirsch, einer Menge Zubereitungen fähig, gibt ein Gericht, das unter dem Nahmen Hirschziemer allgemein bekannt ist, und hierdurch den übrigen gleichsam den Zugang verschafft. Besondere Aufmerksamkeit verdienet der Jungfernbraten (Lungenbraten bey dem Rinde) der als ein zartes Stück hochgeschätzt, übrigens dem Lungenbraten gleich bereitet wird. (S. Abschn. v. d. Rinde, Lungenbraten.)

Der nächste Verwandte des edlen Hirschen ist der Tannenhirsch, der von seinem gewöhnlichen Aufenthalte in Tannenwäldern diesen Nahmen führt. Er ist kleiner, als jener, und unterscheidet sich als Gattung durch das platte, mit sehr vielen Enden versehene, nach innen gekrümmte Geweih, welches sich oben mit einer langen, breiten Schaufel endigt. In der Farbe ändert er, denn man sieht rothe, rothbraune, weiße und gefleckte. Ihr Fleisch ist feiner und besser im Geschmacke, als jenes der Hirsche. Es unterliegt aber gleicher Bereitungsweise.

Hirschziemer. (Cimier de cerf à l'allemande.)

Der Ziemer ist der obere Theil des Schlegels (beym Rind Schwanzel). Er wird dem Tafelstück ähnlich mit

Wasser zugesetzt, mit Lorberblättern, Thymian und Salz, einigen Zwiebeln, jede mit einigen Gewürznelken gespickt, gewürzt, mit gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie belegt, nach dem Klarkochen mit einer halben Maß Essig gesäuert und endlich bis zum gehörigen Weichwerden langsam gekocht. Bey dem Anrichten wird das Stück rein zugeschnitten, mit fein geriebenem in Butter geröstetem Gerstenbrot messerrückendick belegt, mit feinem Zucker und Zimmet bestäubt, mit einer kleinen eisernen glühenden Schaufel glasirt, dann behutsam auf die Schüssel gethan, und rund herum mit gezupfter grüner Petersilie eingefaßt; eine Pfeffer-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und eine Rivisel-Tunke. (S. Abs. v. d. Riviseln) werden beygesetzt. Letztere wird von den eingesottenen Riviseln gemacht, die, mit Wasser zu einer Tunke verdünnt kochendheiß aufgetischt werden.

Hirsch-Rippen. (Côtes de cerf.)

Die Rippen werden mit gutem Erfolge, so wie die Rostbraten (S. Abschn. v. d. Rindfl., Rostbraten) behandelt, besonders mit Rocambole (S. ebendas.). Ihr feiner Geschmack und ihre Mürbe gibt ihnen einen großen Vorzug vor jenen.

Hirschrücken. (Dos de cerf.)

Der Rücken wird als Hirschziemer (S. den vorhergehenden Hirschziemer), mitunter auch am Spieß gebraten (S. Abschn. d. Kunst zu braten), mit gehäckelter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), dem englischen Braten ähnlich (S. Abschn. v. d. Rind) sehr gerne gesehen, und gibt auch ein vortreffliches Gericht. Die Brust, die Schul-

ter, der Hals, alles kann als Hirschziemer, mit besserm Erfolge aber als braunes Eingemachtes gebraucht werden.

Braun eingemachtes Hirschfleisch. (Coux de cerf en fricot.)

Angenommen, daß vier Pfund von obigem Fleische eingemacht werden sollen, so müßte man sie auf zwey Finger große Schnitten in eine Casserole, die mit einem halben Pfund blattweise geschnittenem Speck, und drey auf Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegt ist, thun, mit drey Lorberblättern, eben so viel Thymian, ein Paar Limonien, Schalotten, einem Gliedchen Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, und ungefähr eine Stunde lang dünsten, so zwar, daß der viele Saft, den es vom Anfange gibt, verdünstet, und die Zwiebelscheibchen sich braun angelegt haben. Das Fleisch wird dann heraus genommen, Stück für Stück rein zugeschnitten, in eine andere Casserole eingerichtet, der übrig gebliebene Speck und Zwiebeln wird mit drey Eßlöffeln voll Mehl gestäubt, eine Weile geröstet, mit sechs Schöpflöffeln leichter Brühe und zwey Schöpflöffeln Essig genäßt, gut abgerührt, damit es keine Bröckchen macht, endlich eine halbe Stunde gekocht, und durch ein feines Haartuch über das Hirschfleisch gepreßt, dann an stiller Gluth langsam unter Abnehmen des aufsteigenden Fettes ganz weich gekocht. Durch die braun gedünsteten Zwiebeln soll die Tunke schöne braune Farbe bekommen, wenn dieß nicht geschähe, so müßte man sie mit schwarzer Brühe färben, und wenn die Tunke beym Weichwerden des Fleisches zu dünne wäre, so müßte man sie abseihen und am starken Feuer schnell einkochen. Das Fleisch wird, auf

die Schüssel angehäuft, angerichtet, man gibt gern eine Schnur gleich große Kartoffeln rund herum, welche, in Butter gebraten, eine hübsche Bordur bilden. Die glänzend vom Löffel sich spinnende Tunke wird über das Ganze gegossen.

Drey und zwanzigster Abschnitt.

Hirschkalb. (Faon.)

Ein Hirschkalb von dreyßig bis vierzig Pfund Schwere, welches gut genährt ist, gibt ein zartes und sehr schmackhaftes Fleisch, und kann in allen seinen Theilen wie das einheimische Kalb gebraucht werden, mit dem Unterschiede zwar, daß es, bey weitem feiner schmeckend, sehr hoch geschätzt wird, wozu wohl das seltene Erscheinen viel beyträgt.

Geschwungene Hirschkalbrippen. (Côtelettes de faon sautées.)

Hirschkalbrippen am Roste. (Côtelettes de faon grillées).

Beyde Gerichte werden den kälbernen gleich mit saurer corsirter Tunke den kälbernen gleich (S. Abschn. v. d. Kalbs-Cotletten) bereitet, sie sind besonders delicat und lassen die kälbernen an Zartheit ihres Fleisches und feinem Geschmacke weit zurück. Zu einem einzigen dieser Gerichte ist man schon befugt, mehrere Feinesser einzuladen, und wenn man ihnen auch sonst gar nichts aufzutischen hätte.

Hirschkalbrücken. (Dos de faon à la broche.)

Dieser Rücken wird ganz so wie der Rehrücken behandelt. (S. Abschn. v. d. Rehe.)

Hirschkalbschlegel. (Cuissot de faon à la broche.)

Dieser, ein Paar Tage abgelegene, mit fleischigem Speck gespickte und gedünstete Hirschkalbsschlegel (S. Abschn. v. d. Kalbsschlegel) oder fein gespickt, gesäuert und gebraten, wie der Rehschlegel (S. Abschn. v. d. Rehe), oder auch in ungefähr zwey Schöpflöffeln der sauern Brühe, in welcher der Schlegel gesäuert worden ist, und mit eben so viel sauern Rahm in einer Schwung-Casserole in Ofen gestellt, immer mit dieser vermischten Säure begossen und so gebraten, bis die Brühe auf ungefähr einen Löffel eingegangen ist, und nun mit dieser Tunke aufgetischt, gibt einen sehr schmackhaften und allen gebildeten Gaumen willkommenen Braten.

Geblättertes Hirschkalbfleisch. (Emincée de faon.)

Das geblätterte Kalbfleisch gibt ebenfalls ein vortreffliches Gerichte, das übrigens ganz ähnlich dem kälbernen Gerichte dieses Nahmens gleich bereitet wird. (S. Abschn. v. d. Kalbe.)

Hals, Schultern, Brust werden gewöhnlich nur braun eingemacht (S. Abschn. v. d. Hirschen).

Vier und zwanzigster Abschnitt.

Von dem Reh.

Dieses Thier gehört zum Geschlechte des Hirsches. Es ist aber kleiner, zierlicher und munterer; ihr Fleisch ist weit vorzüglicher, als von den Hirschen. Am besten schmeckt es, wenn sie ungefähr anderthalb Jahr alt sind.

Obwohl man das Reh das ganze Jahr hindurch gebrauchet, so sind sie dennoch nur im Herbste am besten. Ein junges Reh braucht nicht gesäuert zu werden, es wäre selbst Schade, diese Operation vorzunehmen, ein Paar Tage abliegen ist hinreichend es mürbe zu machen, es behält mehr Saft und den ihm eigenen delicaten Geschmack, übrigens bekömmt man sie so selten, daß wir nur von dem alten Rehe abhandeln können.

Man pflegt das Wild zu säuern, um es mürbe zu bekommen, wie auch, um es längere Zeit aufzubewahren; hierdurch bekommt es eine Säure, die, mit dem Wildgeschmack genau verbunden, einen recht angenehmen Geschmack gibt, und bald allgemein dem natürlich wilden Geschmack vorgezogen wird. Alles Rothwild kann in der Säure (S. Abschn. v. d. Einf.) gesäuert werden. die Größe und das Alter bestimmen die Länge der Zeit, welche oft bis sechs Wochen dauern kann.

Gebratener Rehschlegel. (Quartier de chevreuil à la broche.)

Der Schlegel wird gewöhnlich sammt der Lende abgehauen, über blaue Kohlenflamme gehalten, bis das feine Häutchen zusammen gezogen und mürbe geworden

ist, oder es wird mit dem Speckmesser abgelöst, welches so geschehen muß, daß das Fleisch keine Wunde erhalte, und sonach wird derselbe fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken); endlich mit Salz und Concassé bestäubt, an einen Spieß gesteckt, wenn es ein junges Reh ist; wenn es ein altes ist, so wird es in die Sauerbrühe gelegt und aufbewahrt. Bey dem Braten wird der Schlegel mit zwey, die Lende aber mit vier mit Butter bestrichenen Bogen Papier überbunden, und eine Stunde bey mittelstarkem Feuer gebraten; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, das Feuer hell gemacht, um dem Braten die gehörige Farbe zu geben, unter dieser Zeit mit der Hälfte sauern Brühe und eben so viel Butter begossen. Bey dem Anrichten wird das vorstehende Rohrbein mit reinem Papier überbunden; unter den Schlegel kommt dann etwas Glaß mit pikanter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken).

Rehschlegel mit sauerm Rahm. (Cuissot de chevreuil à la crème aigre.)

Der gespickte und gesäuerte Rehschlegel (S. d. vorhergehenden) wird ohne Papier am mittelstarken Feuer gebraten, und unter währendem braten mit zwey Schöpflöffeln voll saurer Brühe und eben so viel Rahm vermengt, begossen; diese Tunke vermindert sich allmählich bis auf einen Schöpflöffel, sie wird durch ein Haartuch geseihet, mit etwas Glaß und Limoniensaft gehoben und dem Schlegel beygesetzt (S. Abschn. d. Kunst zu braten).

Die von dem übrig gebliebenen Rehschlegel gemachten Emincé (S. Abschnitt v. d. schöpsenen geblätt. Flei-

sche) sind sehr zu empfehlen. Sie werden jenen gleich bereitet.

Rehrücken mit Paradiesäpfel-Tunke. (Quarrée de chevreuil, sauce tomate.)

Die Rücken zweyer Rehböcke werden von einander gehauen, so daß es vier halbe Rückchen gibt; sie werden dann fein gespickt (S. Abs. v. d. Spicken) und gesäuert (S. Abschn. v. d. Eins.) endlich an dünne Spießchen gesteckt, am großen Spieß gegen einander gebunden und schnell gebraten. Sie werden ungefähr auf sechs Zoll Länge gestutzt und mit einer Paradiesäpfel-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) aufgetischt; die Rippchen werden nur zwey Finger breit gelassen. Das Ganze muß von sehr guter Miene seyn und ein lieblich kräftiges Gericht geben.

Geschwungene Reh-Cotletten. (Côtelettes de chevreuil sautées.), und

Reh-Cotletten auf dem Roste. (Côtelettes de chevreuil grillées.)

Werden ganz so wie die kälbernen. nur im verjüngten Maßstabe behandelt. (S. Abschn. v. d. Kalbs-Cotletten). In die Mitte der geschwungenen kommen weiße durchgeschlagene Zwiebeln (S. Abschn. v. d. durchgeschl. Hülsenfr.), oder braun eingemachte Gurken (S. Abschn. v. d. Pflanzen.) In die auf dem Roste kommt ein Cotletten-Saft oder eine saure Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken). Diese Cotletten sind von unendlich feinem Geschmacke, allein sie dürfen nicht dem übrigen Fleische gleich gesäuert, sondern nur hinlänglich abgelegen seyn.

Der Hals, die Schulter und Brust werden braun eingemacht (S. Abschn. v. d. Hirschfleisch). Es ließen sich eine große Menge Gerichte aufzeichnen, allein es sind bloß Wiederhohlungen des Gesagten bey den Schöpsen und bey den kommenden Hasen, allwo man füglich nachschlagen und endlich selbst combiniren kann.

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hasen.

Man findet den Hasen überall auf dem Erdboden verbreitet, nur in einem gar zu heißen Klima lebt er nicht. Nach der Beschaffenheit seines gewöhnlichen Aufenthalts bekommt er verschiedene Nahmen; so kennt man z. B. Berghasen, Sumpfhasen, Feldhasen, Holzhasen und Sandhasen. Der Berghase, welcher die nördlichen Gebirge bewohnt, ist die größte Art; sein Fell wird im Winter schneeweiß. Das Fleisch der Hasen, besonders der jungen, ist zart, nahrhaft und wird von uns für eine Delicatesse gehalten; das der älteren artet in's Sperre und Trockene aus, daher darf er nie ungespickt gebraten und nie ohne Tunke aufgetischt erscheinen.

Eine Escalope von Hasen. (Escalope de lièvre.)

Das vornehmste Gericht der Hasen ist die Escalope, daher der große Werth, den ein jeder feine Gaumen darauf legt. Von ungefähr fünf Hasen wird das Rückenfleisch (Filet) aus der ersten sehr dicht faserichten Haut, dann von dem Rückenbeine, nähmlich vom Schlegel bis

zwischen die Schultern hinauf abgelöset. Von der aufwärts liegenden Seite dieser Schnitte gibt es noch ein sehr fein faserichtes Häutchen, welches ebenfalls abgelöst werden muß, und dieß kann nur geschehen, wenn man diese Seite an die naß gemachte Tafel legt, mit dem scharfen nassen Messer zwischen dem Häutchen und dem Filet, auf dem die linke flache Hand liegt, um es unbeweglich zu halten, einschneidet, und unter leichtem Auf- und Abschieben, und immer auf die Tafel niederdrückend, mit dem Messer bis an's Ende fortgefahren, so daß das Häutchen papierdünn da liegt. Das Fleisch wird dann über den Faden auf zwey messerrückendünne Scheibchen geschnitten, mit einem flachen Heft des Messers flach und mürbe geklopft, rein rund zugeschnitten, und in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole, eines an das andere gereihet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Butter begossen und mit Butter bestrichenem runden Papier bedeckt, an einem kalten Orte aufbewahrt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird es über starkem Windofen stark geschwungen, bis alle die Scheibchen sich fest fühlen lassen, und kein rother Saft sich mehr zeigt. Dieß Schwingen entscheidet das Gerathen dieses feinen Gerichtes. Das Fleisch gibt, so bald es warm wird, viel Saft; wenn das Feuer dann nicht stark genug ist, um dieser so geschwind und viel sich einfindenden Flüssigkeit zu widerstehen, so sammelt es sich in einem Augenblicke so, daß das Ganze schwimmt und kocht, und dann ist das Gericht schon verdorben, das Fleisch wird hart und zähe und die darauf kommende Tunke viel zu viel verdünnt. Wenn dann das Schwingen so von Statten geht, daß in ungefähr drey Minuten das

Fleisch, von der Hitze durchdrungen, keine Flüssigkeit mehr gibt, und in der Schwung-Casserole keine vorhanden ist, so wird die Hälfte der Butter abgeseihet; eine braune Tunke, die aus zwey Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und eben so viel Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen) unter währendem Abschäumen auf anderthalben Löffel eingekocht hat, wird darüber gepreßt, mit Limoniensaft und Glaß gehoben, und so zum genauen Vermengen durch einander geschwungen; die Blättchen werden in eine Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten) zierlich angerichtet, oder in eine bordirte Schüssel dressirt (S. Abschn. v. d. Borduren); dann kommt zwischen ein jedes Scheibchen, die im Kranze gelegt werden, ein eben so dünnes und großes in Butter gebackenes Scheibchen Semmel, theils des lieblichen Geschmackes wegen, den die Semmelschnitte in der köstlichen Tunke bekömmt, theils um das Gericht dadurch ansehnlicher zu erhalten. Die Sauce wird dann durch ein Haartuch gepreßt, gezogen und über das Ganze behutsam gegossen. Ich würde die Kruste der Bordur vorziehen, weil das Gericht in der Bordur bey dem geschicktesten Anrichten dennoch flach und unansehnlich bleibt.

Schwarze Escalope vom Hasen. (Escalope de lièvre au sang.)

Die zur vorhergehenden Escalope bereitete Tunke wird unter währendem Vermengen mit der vorhergehenden Escalope selbst über dem Feuer, mit ungefähr sechs Eßlöffeln geseihetem reinen Hasenblute gebunden, welches ihr einen angenehmen Geschmack, schöne Schwärze und überhaupt ein lieblich ansprechendes Ansehen gibt;

da das Blut die Tunke verdicket, so darf diese bey dem Vermengen mit diesem nicht so dick als zu dem vorhergehenden Gericht gehalten werden, dagegen aber über dem Feuer so lange geschwungen, bis es kleine Blasen, als wie wenn es kochen wollte, zu werfen anfängt. Dieses reicht hin, die Verbindung zu bewerkstelligen, denn bey dem Aufkochen stockt das Blut und zersetzt die Tunke; die Escalope (S. die vorhergehende) wird nun jener gleich angerichtet. Die Tunke, durch ein Haartuch in eine Casserole gepreßt, und so wenn sie durch die Beymischung von einem halben eygroßen Stückchen sehr frischer Butter, Limoniensaft, Glaß und Concassé bis zum Haut-Goût gesteigert ist, über die Escalope gegossen.

Escalope von Hasen mit Trüffeln. (Escalope de lièvre aux truffes.)

Die Escalope wird stets der erstern gleich gemacht (S. die vorhergehenden), über die noch rohe Scheibchen Hasenfleisches kommen. Ein Drittheil so viel abgeschälter schöner Trüffeln (S. Abschn. v. d. Trüffeln), die auf messerrückendick und eben so große Scheibchen als das Fleisch ist, geschnitten worden sind, in die Schwung-Casserole gestreuet, das Ganze wird dann mit Butter begossen, und der ersten Escalope gleich geschwungen und in eine schöne bordirte Schüssel oder Kruste wie dort angerichtet; statt der Semmelscheibchen kommen Trüffeln. Eben so können zu der schwarzen Escalope Trüffeln kommen, welcher Beytritt das Gericht zu den köstlichsten hebt.

Gesulzte Escalope von Hasen. (Escalope de lièvre chaud froid.)

Die Escalope wird den vorhergehenden gleich bereitet und geschwungen, dann aber die Schribchen aus der Butter über eine reine Serviette gelegt, und nach ihrem Abtrocknen erst mit dem dritten Theil der zu diesem Gericht bereiteten Tunke vermengt. Die Tunke so wie die Behandlung des Ganzen wird dem Repphühner-Salmey gleich gehalten (S. Abschn. v. d. Repphühnern); das Anrichten muß besonders berücksichtigt werden, indem solche Schüsseln zu der Zierde der Küche gehören. Das Gericht soll wenigstens drey Finger hoch dressirt, mit einem schönen Kranze geschlossen seyn; die Fleischsulz wird dann so angebracht, daß sie das Ganze hebt.

Gespickte Hasen-Schnitten. (Filots de lièvre piqués glacés.)

Die Schnitten werden jenen der Kaninchen gleich gehalten, nähmlich abgelöst, fein gespickt, gedämpft und glasirt (S. Abschnitt vom Kaninchen), mit der kleinen Abweichung zwar, daß diese Hasenschnitten nach dem Spicken einige Tage in Sauerbrühe gelegt werden müssen; in ihre Mitte kömmt eine pikante Tunke, oder Pfeffer-Tunke, oder auch Paradiesäpfel-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken).

Schwarzer Hase. (Matelotte de lièvre.)

Der auf zwey Finger breite Stückchen geschnittene Hase wird in ein halb Pfund Butter nebst drey Lorberblättern, Salz und Concassé, über starker Gluth ge-

dünstet, dann Stück für Stück heraus genommen, nett zugeschnitten und in eine andere Casserole gelegt, die Butter wird mit drey kleinen Eßlöffeln voll Mehl gestäubt, gelb geröstet, mit vier Schopfloffeln voll weißer und zwey Löffeln schwarzer Brühe und sechs Löffeln rothem Wein genäßt, dann über dem Windofen so lange stark gerührt, bis es im Kochen verdickend eine Tunke bildet, die, nach zweystündigem Kochen unter mehrmahligem Abnehmen der aufsteigenden Butter über den rein zugeschnittenen und in eine andere Casserole gerichteten Hasen, durch ein Haartuch gepreßt wird; der Hase wird endlich über schwachem Feuer ganz weich gekocht, die Tunke dann noch einmahl abgeseihet, über starkem Windofen bis zu einer vom Löffel sich spinnenden Sauce während dem Rühren eingekocht und mit dem Blute des Hasens, das mit ein Paar Eßlöffel starkem Essig verdünnt worden ist, gebunden; das Binden darf indessen nicht während des Kochens geschehen, im Gegentheil, die Tunke wird vom Feuer gesetzt und das Blut, unter heftiger Bewegung mit dem Löffel, hinein gegossen, welches die Sauce schwarz färbt und verdicket; endlich wird sie über einen Schöpflöffel passirte Champignon (S. Abschn. v. d. Champignon), eben so viel kleine in Butter braun gebackene Zwiebelchen (S. Abschn. von Wurzeln u. Knollen) und mit so viel als beydes daumgroß geschnittenem weich gekochtem fleischigtem Speck (S. das folgende Gericht) gepreßt, leicht geschwungen und über den zierlich angerichteten Hasen gegossen. Die Tunke muß immer bis zu einem gewissen Grad mit Glaß gehoben werden.

Der braune Hase. (Civet de lièvre.)

Er wird ebenfalls so wie der vorhergehende schwarze Hase behandelt, nur daß Statt des rothen, weißer Wein genommen, und die Tunke mit keinem Blute gebunden wird. Statt der Butter pflegt man ein Pfund fleischigsten Speck, auf daumkleine Stückchen geschnitten, in Wasser halb weich abgekocht, und nun mit etwas Butter braun geröstet, dann mit den übrigen Hasen gekocht, zu den übrigen Ingredienzen beyzunehmen.

Gebratener Hase. (Lièvre à la broche.)

In Frankreich ist es Sitte, daß man den Hasen sammt dem Kopfe auftischt, bey uns hingegen wird der Kopf bis über die vordern Läufe abgehauen. Ich gestehe, daß der katzenähnliche Kopf bey einem Braten nur durch eine lange Gewohnheit erträglich wird, daß wir aber aus übermäßigem Ekel sogar die fein fleischigten vordern Läufe mit abhauen, ist wohl auch nicht recht; es wäre wohl hinreichend, den Kopf bis zu den vordern Läufen abzuhauen; diese werden bis an das erste Gliedchen von der Pfote aufwärts gestutzt und in eine gemachte Öffnung zwischen den Rippen gesteckt, so bleiben sie wie gebunden unter der Brust liegen. Der Hase wird dann leicht abgehäutelt, fein gespickt (S. Abschn. v. Spicken) und ein Paar Tage mürbe gesäuert (S. Abschn. v. Einsäurungen), endlich schnell gebraten (S. Abschn. v. d. Kunst zu braten); während diesem mit der Säure und Butter begossen, und mit einer mit Limoniensaft und Concassé gehobenen klaren Tunke (S. Abschn. von den Tunken) aufgetischt.

Eingeschnittenes vom Hasen. (Chapillotade de lièvre.)

Der gebratene Hase wird auf kleine zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine Casserole zusammengelegt, mit ein wenig Salz und Concassé bestäubt, mit einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenen Schalotten, eben so viel grüner Petersilie und zwey Lorberblättern bestreuet, mit zwey Schöpflöffeln Rahm, die Hälfte so viel schwarzer Brühe und einem Eßlöffel voll Essig genäßt, und so auf starkem Feuer bis auf einen Schöpflöffel köstlicher Tunke eingekocht, welches dann eine angenehme Sauce bildet. Der Hase wird aufgehäuft, zierlich angerichtet und mit dieser feinen Sauce begossen.

Junge Hasen in Papier. (Levreaux en papillote.)

Zwey junge Hasen werden auf zwey Finger breite Stücken geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, dann auf einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, auf welchem eine viereckigte dünne Platte Speck liegt, fest zusammen gelegt, mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) begossen, mit einer zweyten Speckplatte bedeckt, das Papier hernach fest umgebogen, so daß es in einer Schüssel ein passendes Viereck macht, dieses wird nun in vier Bögen mit Butter bestrichenem Papier fest eingemacht, mit Spagat überbunden, und über glühender Asche auf dem Roste, der mit einem in Öhl oder Butter getränkten Papier belegt ist, an beyden Seiten anderthalb, auch zwey Stunden gebraten. Der Spagat und der erste meist verbrennte Bogen Papier

werden abgenommen, mit dem übrigen Papier aber en négligée aufgetischt. Diese Operation des Bratens geht jedoch weit besser in einem etwas abgekühlten Backofen vor sich; die Hitze wirket von allen Seiten zugleich, und kürzet hiedurch die gegebene Zeit um ein Merkliches ab.

Gedämpfter Hase. (Lièvre à la daupe.)

Der Hase wird mit einem halben Finger dicken Speck, welcher mit feinem Salz, Concassé, gestoßenem Lorberblatt und Thymian gewürzt ist, nach dem Faden durchgezogen, in Speckplatten eingehüllt und mit Spagat überbunden; dann in eine lange mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Kalbfleisch, Schneidschinken, zwey spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie belegt, mit zwölf Lorberblättern, zwey Sträußchen Thymian, sechs Gewürznelken, zwölf Körnern Pfeffer, einigen Körnern Neugewürz, einem Gliedchen Knoblauch nebst einer Wurzel Ingwer gewürzt, mit einer halben Maß weißen Wein und eben so viel Brühe angefeuchtet, gut zugedeckt, und so mit unten und oben angebrachter Gluth anderthalb Stunden langsam gedämpft. Der Sud wird dann abgezogen, abgefettet und ungefähr auf den achten Theil am starken Feuer eingekocht und dem Hasen als Tunke beygesetzt. Der Hase wird endlich aufgebunden, glasirt, über die Schüssel gelegt und herum mit grüner Petersilie bestreuet.

Weit schmackhafter ist dieses Gericht als eine kalte Zwischenspeise; wenn man nähmlich den Hasen in seinem Sude auskühlen und bis zum Sulzen stehen läßt, und dann kalt, mit Fleischsulz verziert, gibt, ob sie gleich

zu Tafeln von großem Tone nicht zugelassen werden, in Betracht, daß das Abnagen der Beinchen nicht gestattet wird.

Gefüllter Hase. (Lièvre à la St. Denis.)

Der Hase wird nur durch eine kleine an dem Bauche gemachte Öffnung aufgebrochen, jedoch so rein, daß man nicht nöthig hat, ihn zu waschen, welches dem Wildbret immer nachtheilig ist. Die Leber wird sehr fein geschnitten, mit einem Eßlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie und eben so viel Schalotten (die beyde einen Augenblick abgekocht worden sind), mit Salz und Concassé gewürzt, mit so viel fein gestoßenem Speck als die Leber beträgt, und viermahl so viel Kalbfleisch (S. Abschnitt von den Faschen) gut durch einander vermengt, dann den Hasen, welcher durchaus mit mittelstarkem Speck durchgezogen ist, mit diesem Fasch (S. den vorhergehenden Hasen) gefüllt, und so nach der Öffnung zugenäht; der Hase wird endlich an ein Spießchen gesteckt und an den großen Spieß angebunden, mit dünnen Speckplatten belegt, mit drey mit Butter bestrichenen Bögen Papier überbunden, und so eine Stunde bey gutem Feuer gebraten. Das Papier wird dann abgenommen, der Hase glasirt und mit einer Pfeffertunke oder Paradiesäpfeltunke (S. Abschn. von den Tunken) aufgetischt.

Hasen-Netzchen. (Crepinettes de lièvre)

Das aus allen Häutchen und Nerven ausgelöste Fleisch von einem Hasen wird fein geschnitten und gestoßen; eben so viel abgekochte, geschnittene und ge-

stoßene Kalbseytern, dann zwey große spanische Zwiebeln, die fein geschnitten und in ungefähr einem Viertelpfund Butter geröstet worden sind, und ein Eßlöffel voll fein geschnittene Schalotten, und die Hälfte so viel grüne Petersilie, wird fein gestoßen und genau unter währendem Stoßen zusammen vermengt, endlich mit Neugewürz, Pfeffer und Salz gewürzt. Aus diesem Fasch werden dann eygroße Stückchen in einem kalbsfeinen Netze in gefälliger Form eingehüllet und gepreßt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie an stiller Gluth auf dem Roste, der mit einem in Öhl getränkten Bogen Papier belegt ist, langsam an beyden Seiten gebraten, und sonach zierlich angerichtet und gleich aufgetischt.

Gesulzter Hasenkuchen. (Pain de lièvre à la gelée.)

Von dem reinen Fleische zweyer Hasen wird mit zwey Drittel so viel Speck ein Fasch gemacht (S. Abschn. v. d. Faschen), der dritte Theil so viel Speck und der dritte Theil so viel Trüffeln werden kleinwürfelig geschnitten, mit Salz, Concassé, Lorberblättern und Thymian stark gewürzt und unter das Übrige gut vermengt. Dieser Fasch wird sonach in einen Model, welcher mit Speckplatten gefüttert ist, fest gepreßt, mit Speckplatten belegt, gut zugedeckt in's kochende Wasser gestellt, und genau bedeckt über glühender Asche und mit glühender Asche über dem Deckel, oder auch im abgekühlten Ofen zwey bis drey Stunden dämpfen lassen; das verdampfende Wasser wird siedend heiß von Zeit zu Zeit nachgefüllt, so daß der Model beynahe ganz im Wasser steht.

Der so gedämpfte Kuchen wird dann nach einigem Abkühlen herausgestürzt und so sammt der Speckplatte kalt gestellt. Dieser nähmliche Model wird hernach zwey Messerrücken dick mit Fleischsulz begossen und kalt gestellt; nach dem Sulzen mit Trüffeln und dem weißen Fleische einer gebratenen Kapaunenbrust verziert, dann wieder mit Sulz messerrückendick behutsam begossen (S. Abschn. von Fasanen, gestürzte Sulz). Wenn nun der Kuchen durchaus recht kalt ist, so wird derselbe rein zugeschnitten und mit Vorsicht auf die Verzierung in den Model gethan; die entstandene Höhlung zwischen Model und Kuchen wird mit Sulz ausgefüllt, und nun zum vollkommenen Sulzen kalt gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, sogleich abgetrocknet und auf eine Silberplatte umgestürzt, über einen Sockel gesetzt (S. Abschn. v. Aufsätzen von Fett) oder auch über einer mit Servietten belegten Schüssel gestellt und aufgetischt.

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Von den Kaninchen.

Das Kaninchen unterscheidet sich als Gattung von dem Hasen durch die fast kahlen und kürzeren Ohren, und durch die verhältnißmäßig kürzern Hinterbeine; die wilden sind gewöhnlich grau von Farbe, die zahmen aber weiß, schwarz und bunt. Sie leben nur in gemäßigten und heißen Erdstrichen, und kommen in den kalten gar

nicht fort. Diese Thierchen werden in Frankreich mit Vorzug der andern Hasen gebraucht; man läßt sie bedeutende Rollen auf den schönsten Tafeln spielen. Ihr Fleisch ist sehr weiß, feines Fadens und angenehmen Geschmackes, es dürfen aber nur die wilden gebraucht werden, so wie bey dem Abstechen darauf gesehen werden muß, daß alles Blut ablaufe; alle Bereitungen hat das Kaninchen mit dem Hasen gemein, übrigens unterliegt es noch folgenden.

Weißeingemachte Kaninchen. (Lapin à la poulete.)

Das abgezogene, aufgebrochene und sehr rein geputzte Kaninchen wird auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in einem Viertelpfund Butter mit Salz, Concassé und zwey Lorberblättern eine halbe Stunde auf mittelstarkem Feuer abgedünstet, dann Stück für Stück noch einmahl rein zugeschnitten, und in eine andere Casserole gethan, mit weißer Tunke (S. Abschnitt v. d. Tunken) fingerhoch überspielend begossen, und so auf mittelstarkem Feuer weich gekocht. Die Tunke wird von Zeit zu Zeit abgefettet, dann abgeseihet zur gehörigen Dicke eingekocht und, mit einer Lieson von vier Eyerdottern gebunden (S. Abschn. v. d. Tunken, legirte Tunke); endlich noch einmahl durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit einem halben Löffel sehr fein geschnittener, einen Augenblick abgekochter grüner Petersilie, Salz, Concassé und etwas Glaß gehoben. Das Kaninchen wird dann zierlich angerichtet, und die über dem Feuer gezogene Tunke darüber gegossen. Man bekränzt den inwen-

digen Rand der Schüssel mit halbrunden Schnittchen von Butterteig. (S. Abschn. v. d. Butterteig. 2. Thl.)

Braun eingemachte Kaninchen. (Giblots de lapin.)

Die vorhergehenden eingerichteten, und in Butter abgedünsteten Kaninchen werden mit brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), und einem Schöpflöffel voll weißen Wein fingerhoch überspielend begossen, mit zwey Lorberblättern und einem Sträußchen Thymian belegt, und so unter wiederhohltem Abfetten weich gekocht. Die Tunke muß sich bindfadendick vom Löffel spinnen, und schön brauner Farbe seyn, widrigen Falls müßte man sie abseihen und besonders einkochen. Sie wird dann durch ein feines Haartuch in eine Saucecasserole auf zwey Schöpflöffel voll passirte Champignon (Abschn. von den Ingredienzen), und eben so in Butter lichtgelb gerösteter, in gleicher Größe abgeschälter Zwiebelchen (S. Abschn. v. d. Knollen), die mit Consommé langsam ganz weichgekocht worden sind, gepreßt; alles leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich angerichteten Kaninchen gegossen.

Gespickte Kaninchen-Schnitten mit durchgeschlagenen Champignon. (Filets de lapins glassé garni d'une purée de champignons.)

Wenn das Rückenfleisch recht behutsam ohne Beschädigung ausgelöst, und das feine Häutchen abgenommen worden ist (S. Abschn. v. d. Hasen; Escalope), so werden wenigstens zwölf derley Schnitten leicht gepracht, reinlich zugeschnitten und fein gespickt (S. Abschnitt vom Spicken); alle diese Schnitten werden gleich

groß gehalten; in ihre Spitze wird eine Krebsschere oder ein zierlich zugeschnittene Trüffel gesteckt, dann werden sie in eine leicht mit Butter bestrichene Schwungcasserole etwas einwärts gebogen, alle von derselben Seite gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und mit rund geschnittenem mit Butter bestrichenem Papier bedeckt. Bey dem Anrichten werden sie dann mit vier Eßlöffel voll Consommé, und vier Löffel Glaß genässet, und mit oben und unten angebrachter Gluth stark getrieben, damit sie in einer Viertelstunde von der Hitze durchdrungen, und das Consommé sammt dem entquillenden Saft auf Glaß gefallen ist, endlich mehrere Mahl glasirt (S. Abschnitt von den Hühnern, glasirten Brüstchen) und mit der Krebsschere in die Höhe rundlaufend eine über die andere angerichtet. In ihre Mitte kommen durchgeschlagene Champignon; mit Geschicklichkeit und gehöriger Achtsamkeit bereitet, geben diese Schnitten ein eben so schönes als köstliches Gericht.

Kaninchen-Bügel als Salat (mayonnaise). (Mayonnaise de cuisses de lapins.)

Von den vorhergehenden ausgelösten Hasen werden die Hinterläufe oder Bügel bey dem Kreuzbeine abgelöst, in einer Presse (S. Abschnitt v. d Einsäuerungen) langsam weich gekocht und kalt gestellt; dann abgetrocknet, rein zugeschnitten, bis sie auf dem untern dicken Theil frey und gerade stehen bleiben, so zwar, daß dadurch die Rohrbeinchen eine Querlage bekommen, die bey dem Aufstellen über der gehörigen Schüssel in der Mitte zusammen spielen, und das Ganze eine schöne Form erhalte. Vorerst werden sie aber in Essig

und Öhl mit Salz und Concassé und fein geschnittenem Bertram einige Stunden gesäuert, nach dieser Säuerung dann, wie oben gesagt ist, aufgestellt. Der Rand der Schüssel wird mit sehr rein zugeschnittenen und gewürzten Spalten Häuptelsalat und hart gekochten Eyern zierlich belegt (S. Abschnitt von den Bordüren von Salat), in ihre Mitte über die Beinchen kömmt eine grüne Öhltunke (Abschn. v. d. Butter- und Öhl-Tunken).

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Vom Fasan.

In Hinsicht auf Schönheit nimmt der Fasan seinen Platz mit Recht neben dem Pfaue ein. Er hat seinen Nahmen von dem Flusse Phasis in Migrelien (in Asien, welches sein eigentliches Vaterland ist), daher man ihn auch Phasan schreibt. Der gemeine Fasan ist beynahe so groß, wie ein Haushuhn, gehört auch zum Geschlechte dieses Geflügels, unterscheidet sich aber von demselben durch eine kahle, blutrothe Warzenhaut an den Backen, und einen langen keilförmigen Schwanz. Die Hauptfarbe der Federn ist bräunlich gelblichroth, Kopf und Hals dunkelblau, in's Grüne spielend. Die Hühner sind kleiner und gelbbraun und schwarz gesprengt. Dieser Vogel, den man wegen seines schönen Gefieders, heroischer Größe, und seiner vornehmen Lebensweise mit Recht einen Königsvogel nennen könnte, ist seit langer Zeit bey uns naturalisirt. Sein überaus feiner Geschmack,

sein sehr weißes zartes Fleisch, sein dem Ganzen einen Ton gebendes Fumé, endlich selbst die erfordernde Bereitungsweise, zeigt von seiner hohen Abkunft. Die Alten haben die Fasanen um den Moment des feinsten Fumé's nicht zu verfehlen, bey den Schweiffedern aufgehangen, in welchem Zustande sie bis zu ihrer Reife verblieben, welche dann eintreten sollte, bis die Fasanen herabfielen; allein diese Regel ist darum unzuverläßlich, weil es sich nicht selten ereignet, daß auf diese Art aufgehängte Fasanen, wenn sie auch schon halb verfault sind, doch noch immer hängen bleiben. Ein viel richtigerer Prüfstein ihrer Reife ist, wenn sie, an einem trockenen Orte und in freyer Luft aufbewahrt, an dem Bauche ein blaugrünes Ansehen erhalten, woraus man auf ihr gehöriges Fumé mit Zuversicht schließen kann.

Der gewesene Mundkoch des Prinzen Condé, dann Controlleur bey der Kaiserinn Josephine, Herr Richaut, erzählte oft, als ich unter seiner Leitung die Kochkunst studierte, er habe seinem Fürsten unter mehreren seltenen Gerichten, Fasanenhirn als hors d'oeuvre aufgetischt, seines großen Credits, den er unter uns hatte, ungeachtet, wollte keiner ihm Glauben beymessen. Allein bey den schönen Jagden Sr. Durchlaucht des Fürsten von Schwarzenberg hatte ich vor einigen Jahren in Postelberg die Ehre, ein Gericht von Hasen-Niernchen zu geben. Es konnte nur geschehen, weil ich in sechs Tagen hundert Hasen verbraucht habe. Ich sah dann erst eine Möglichkeit ein, hors d'oeuvre von Fasanenhirn auftischen zu können. Es kömmt wieder darauf an, daß man in sechs Wochen zwey hundert Fasanen verbraucht, und sich die kleine Mühe gibt, die Hirn auf ein Mahl heraus zu lö-

sen, sie dann mit Limoniensaft, Salz, Consommé, Lorberblatt und etwas abgezupfter grüner Petersilie einen Tag lang säuert, und in Bierteig (S. Abschn. v. Bierteig) bäckt. Auf diese Art geschah es auch, daß wir bey einem Feste, welches der Herr Graf Odonel gab, unter der Leitung des Herrn Negros eine Fleischsulz von Kapaunerhirn geben konnten.

Gebratene Fasanen. (Faisans rotis.)

Die sehr mürbe abgelegenen und von dem feinsten Fumé durchdrungenen Fasanen werden abgefedert, über blauer Kohlenflamme abgeflammt, und von allen Stifteln sehr rein abgeklaubt, dann aufgemacht und dressirt (S. Abschn. v. d. Dressiren); es darf kein Fleisch in's Wasser kommen, am allerwenigsten ein abgelegener Fasan; eben darum muß man bey dem Aufbrechen gut darauf sehen, daß dieß ohne Verletzung der Gedärme geschehe, dann wird er, mit einer Speckplatte belegt (S. Abschn. v. d. Spicken), überbunden. Im Falle daß der Fasan unansehnlich wäre, so müßte man ihn spicken, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zwey mit Butter überstrichenen Bögen Papier überbunden, und endlich an mittelstarkem Feuer gebraten. Nach einer halben Stunde wird das Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht, um dem Braten eine schöne helle, überall gleiche Farbe zu geben (S. Abschn. v. d. Kunst zu braten); der Hals wird abgenommen, und der gefiederte Kopf, den man ebenfalls in Papier eingebunden hat, wird an die Brust gelegt, und dieser vornehme Braten sonach mit etwas kalbsbrauner Brühe aufgetischt. Zu Empfehlen ist ein dünnes Bette von Brunnkresse, die mit Salz und

starkem Essig bespritzt wird, über welches sie dann zu liegen kommen (S. Abschn. v. d. Pflanzen. Brunnkresse).

Gedämpfte Fasanen. (Faisans braisée, ou Etuvée.)

Die gehörig abgelegenen Fasanen werden den vorhergehenden ähnlich flammirt, abgeklaubt, behutsam aufgemacht, und endlich dressirt (S. Abschnitt von dem Dressiren, Dampfdressur), dann in eine mit Speckplatten belegte Casserole gethan, mit Speckplatten bedeckt, und mit Schneidschinken, zwey Zwiebeln, zwey Lorberblättern, belegt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie mit einer kochenden Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen), welche mit einer halben Maß weißem Wein genäßt worden ist, begossen, und so mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft. Bey dem Anrichten müssen sie nach einigem Abkühlen in der Presse behutsam aus derselben gehoben, abdressirt, und sehr rein, weiß, vom besten Ansehen, in eine bordierte Schüssel angerichtet (S. Abschn. v. d. Borduren), und mit einer Essenz (S. Abschnitt von den Essenzen) aufgetischt werden.

Geschwungene Fasanen-Brüste. (Sauté filets de faisans.)

Dieß Gerichte wird ganz so wie jenes von den Hühnerbrüsten (S. Abschn. v. d. Hühnern. Geschwungene Hühnerbrüste) behandelt, und eben so angerichtet. Von dem Skelet wird eine Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen) gezogen, und der Tunke bey dem Einkochen beygemischt. Diese Sauce muß sehr weiß, kräftig, rein, und durch

eine verständige Mischung von Essenz, weißer Glaß, Limoniensaft, Concassé und etwas feinem Salz bis zum haut-gout gesteigert werden. Es ist übrigens eine sehr vornehme Schüssel, die nicht sehr oft erscheinen kann. (S. Kupfertaf. 4. Fig. 7.)

Geschwungene Fasanen-Brüste mit Trüffeln. (Filets de faisans sauté aux truffes.)

Dieß Gericht wird eben so wie die geschwungenen Hühnerbrüste mit Trüffeln (S. Abschn. v. d. Hühnern) gegeben, die Trüffeln, schön und groß gewählt, werden wie dort bey dem Anrichten zwischen die Brüste gelegt, wo sie oben auf einen schönen Kranz bilden. Die vorhergehende bis zum Köstlichsten gehobene Sauce wird durch den Beytritt der Trüffeln unendlich fein nüancirt, ich kenne keine Sauce, die den gebildetsten Gaumen angenehmer befriedigen, ja selbst in Extas bringen könnte, als diese. Freylich ist die Mischung unendlich schwierig, keine Substanz darf die andere in Schatten stellen, im Gegentheil eine die andere zu einem vollendeten Ganzen heben und binden. Die Menge der Brüste und Trüffeln müssen auf die gehörige Schüssel berechnet, die Dressur einfach und schön, die Bordur dem Ganzen entsprechend seyn.

Fasanenbrüste in halber Trauer. (Filets de faisans en demi-deuil.)

Die Fasanenbrüste werden wie jene der Hühner zum Schwingen zubereitet, die Hälfte dann mit feinem Speck gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), die andere Hälfte mit fein geschnittenen Trüffeln, dem Spicken ähnlich,

durchgezogen und geschwungen. Die Erstern werden aber glasirt (S. Abschn. v. d. Hühnern. glasirte Brüste), endlich rundlaufend im Kranze, immer eine glasirte und eine geschwungene mit Trüffeln, in eine schön bordierte Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine corsirte Trüffeltunke (S. Abschn. v. d. Tunken). Das Glasiren, so wie das Schwingen der Brüste darf nur in dem letzten Augenblick bey dem Anrichten geschehen; denn nichts bringt diesem Gerichte so viel Nachtheil, als wenn es warten, und folglich warm gestellt werden muß.

Gespickte Fasanenbrüste. (Filets de faisans à la royal.)

Die Fasanenbrüste werden den Hühnerbrüsten gleich (S. Abschn. v. d. Hühnern) abgelöst und fein gespickt; sie werden dann in eine mit Butter bestrichenen Schwung-Casserole, alle nach einer Seite gebogen, eine an die andere gereihet, mit vier Eßlöffel Consommé und eben so viel Glaß begossen, dann mit oben und unten angebrachter starker Gluth schnell gedünstet, in fünf Minuten muß das Consommé und der entquillende Saft auf Glaß gefallen, und der Speck gelb geworden seyn, dann werden sie einige Mahle glasirt, und endlich rundlaufend, mit den Krebsscheren in die Höhe, eine an die andere in eine bordierte Schüssel angerichtet, so zwar, daß die Scheren oben ein kleines Kränzchen bilden; in ihre Mitte kömmt eines der feinen Puré's (S. Abschn. v. d. durchgeschlagenen Hülsenfrüchten).

Fasanenbrüste als Granaten mit einem Ragout-Gôdord. (Grenade de filets de faisans à la Gôdord.)

Die vorhergehenden fein gespickten Fasanenbrüste (S. Abschn. v. d. Huhn. das Gericht der gesp. Hühnerbr.) werden in ihrer runden Breite, über rundgeschnittene gelbe Rübenköpfe, die mit sehr feinen Speckplatten belegt sind überbogen, und mit dünnen Silberspießchen fest gemacht, dann den vorhergehenden gleich gedämpft und glasirt; endlich von den gelben Rüben abgenommen, und über ein sehr feines Ragout-Gôdord (S. Abschnitt v. d. Ragout) eine neben der andern, die Spitze gegen der Mitte der Schüssel, über welche einige Hahnenkämme kommen, angerichtet, und sogleich von dem besten Ansehen sehr heiß aufgetischt.

Fasanenbrüste als Escalope. (Escalope de filets de faisans à la Condé.)

Dieß Gericht mit dem feinsten Wohlgeschmack wird der Escalope von Hühnerbrüsten (S. Abschnitt von der Huhn.) ganz ähnlich bereitet, die Sauce wird durch eine Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen) gehoben, das Ganze wird dann in eine Kruste angerichtet, deren Unterlage von ungefederten Fasanenköpfchen gemacht ist, die zugleich als Attribut der Escalope von Fasanen erscheinen (S. Abschn. v. d. Krusten. Kupfertaf. 9. Fig. 27 und 28).

Turban von Fasanenbrüsten. (Turban de filets de faisans.)

Ganz so wie der Turban von Hühnerbrüsten (S. Abschn. von den Hühnern, Turban von Unterbrüsten).

Fasanenbrüste auf dem Roste. (Filets de faisans à la Marechal.)

Auch dieses Gericht unterliegt derselben Bereitungsweise, die die Hühnerbrüste gleichen Nahmens (S. Abschn. v. d. Hühnern) so vortheilhaft auszeichnet; in ihre Mitte kommt eine Fasanen-Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen).

Fasanen mit einem Ragout-Gôdord. (Faisans à la Gôdord.)

Werden eben so behandelt, wie die Hühner à la Gôdord (S. Abschn. v. d. Hühnern). Das Gericht bleibt immer vornehm, und die gelungene Bereitung immer schwierig, beym Klären der Tunke zum Ragout wird Fasanen Essenz beygemischt, um derselben das Fumé mitzutheilen.

Fasanen mit Sauerkraut. (Faisans à la choux krut).

Es wird ganz so verfahren, wie mit den Repphühnern mit Kohl (S. Abschn. v. d. Repphühnern), nur muß das Kraut vorher weich gedämpft worden seyn (S. Abschn. v. d. Pflanzen. Kraut). Gewöhnlicher ist es aber, wenn das Kraut, leicht eingebrennt, ganz weich gekocht ist, und der Fasan dreyviertel Theil abgebraten hinein gethan, und darin gar weich gekocht wird, das Kraut wird hier-

durch sehr verbessert, der Fasan hingegen sehr verunglimpft.

Fasanen mit einem Ragout-Montglas. (Faisans à la Montglas.)

Die zum Dämpfen dressirten Fasanen (S. die vorhergehenden) werden an ein dünnes Spießchen angesteckt, mit der trockenen Presse belegt (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen), mit Speckplatten überlegt, mit Papier überwunden, endlich an einen großen Spieß gebunden, und an mittelstarkem Feuer gebraten, dann werden sie ohne aufgebunden zu seyn kalt gestellt; nach dem vollkommenen Auskühlen wird das Papier und der Speck abgenommen. Die Brüste bis in den Körper hinein so ausgeschnitten, daß nur ein halben Finger breiter Rand stehen bleibt, welcher mit den Speckplatten wieder bedeckt, und in einen warmen Kasten gestellt wird. Bey dem Anrichten wird das von den Brüsten gemachte heiße Montglas (S. Abschn. v. d. Ragout) in die Fasanen gefüllet, das Ganze mit weißer Glaß glasirt, und in einer bordierten Schüssel aufgetischt.

Zu diesem Gerichte dürfen die Fasanen weniger abgelegen seyn, als zu den vorhergehenden, weil sie in jenem Falle auf dem Bauche gerne aufspringen, und zu diesem Gebrauche doch ganz bleiben sollen.

Fasanen mit durchgeschlagenen Linsen. (Faisans à la purée de lentilles.)

Von den gedämpften Fasanen (S. Abschn. v. d. Gedämpften Fas.) wird der Sud abgeseihet, abgefettet, auf einen halben Schöpflöffel über starkem Feuer eingekocht,

und mit ungefähr drey Schöpflöffeln durchgeschlagenen Linsen vermengt (S. Abschn. v. d. Hülsenfr.), dann auf eine bordirte Schüssel gelegt, und die gedämpften Fasanen darüber gethan.

Fasan mit Kohl. (Faisan au choux.)

Die zum Dämpfen dressirten Fasanen (S. Abschn. v. d. Dressur) werden in eine mit Speckplatten und Schneidschinken gefütterte Casserole gethan, mit Kohl, der in Salzwasser nicht gar weich gekocht worden ist, angefüllet, mit Speckplatten belegt, mit zwey Schöpflöffeln fetter Brühe genäßt, gut zugedeckt und anderthalb Stunden mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Kohl in einen mit Butter bestrichenes Model fingerhoch gelegt, der abdressirte Fasan hinein gethan, der leere Model wird mit Kohl ausgefüllt, mit reinem Tuch nieder gepreßt, und auf eine Schüssel gestürzt, endlich mit ein wenig braun geklärter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) übergossen und so aufgetischt. Über eine runde Schüssel kann nur ein Fasan, über eine lange hingegen zwey genommen werden, im letztern Falle muß auch der Model oval lang seyn. Der Fasan kann auch zerschnitten in den Model gerichtet werden.

Fasanen mit brauner Tunke. (Faisans à l'Espagnole.)

Die abgelegenen, behutsam aufgemachten, flammirten und wie zum Dämpfen dressirten Fasanen (S. d. vorherg. z. Dämpf. dress. Fas.) werden an ein dünnes Spießchen gesteckt, halbfingerhoch mit trockner Presse (S.

Abschn. v. d. Eins.) belegt, mit Speckplatten und einigen Bogen Papier überbunden und so an einen großen Spieß mit Spagat befestigt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden sie an starker Gluth gebraten, dann aus dem Papier, Speck und der trockenen Presse herausgenommen, gereinigt, behutsam aufdressirt, und in eine bordirte Schüssel (S. Abschn. v. d. Borduren) mit einer geklärten kräftigen braunen Tunke, welche mit Fasanen-Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen) gehoben wird, aufgetischt. Durch die Dressur in eine schöne Form gezwungen, mit einer ungemeinen Weiße und zartem feinen Geschmacke müssen sie sich dem Kenner empfehlen.

Gepracktes Fasanenfleisch mit Beschamelle. (Blanquette de faisans à la bechamelle.)

Die Brüste von vier gebratenen und kalt gewordenen Fasanen werden von aller Haut und Masern ausgelöst, dünn blattweise geschnitten, jedes Blatt noch dünner mit dem flachen Messer gepradt, rein zugeschnitten, und in zwey Schöpflöffel voll Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) gethan, dann im heißen Bade gewärmt und in eine Butterpastete (S. Abschn. v. d. Butterteig. 2. Th.) oder eine Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten) angerichtet.

Fasanenbügel mit durchgeschlagenen Linsen. (Cuisses de faisans à la purée de lentilles.)

Die Bügel, recht breit und groß von den Fasanen geschnitten, werden ausgelöst (S. Abschn. v. d. Huhn, Hühnerbügel), das Bein wird bey dem Knie abgebrochen, und unter dem Knie der Fuß abgehauen; das

Fleisch wird dann rund herum zugeschnitten, und mit einer Nadel und Zwirn eingefaßt, sonach mit halbeygroßem, fein gestoßenem, mit Salz, Concassé gewürztem Speck gefüllet; der Faden wird angezogen, und so der Speck eingeschlossen, welches den Bügeln eine schöne, runde, hohe Form gibt. Sie werden dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speck und Schneidschinken belegt, mit der Presse (S. Abschn. v. d. Einf.) begossen, und so langsam weich gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Bindfaden herausgezogen, die Fülle von Speck, welche nicht zergangen ist, ebenfalls herausgenommen, endlich diese Bügel mit weißer Glaß leicht glasirt und rein über durchgeschlagene Linsen (S. Abschn. v. d. Hülsenfrüchten) rund laufend angerichtet.

Fasanenbrüste als Cotletten. (Côtelettes de filets de faisans.)

Die zum Schwingen abgelösten und zugeschnittenen Fasanenbrüste (S. d. vorherg. z. Schwingen bereit. Brüste) werden leicht mit feinem Salz und Concassé bestäubt; in ihre flachen Spitzen werden aus den Rippchen genommene und rein geschabte dünne Beinchen gesteckt, so daß sie nur einen Finger breit hervorstehen; sie werden dann in zerlassenes feines Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutch.) getunkt, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, und so schnell auf dem Roste über starker Gluth an beyden Seiten rothgelb gebraten, endlich rund laufend mit den Beinchen obenauf dressirt. In ihre Mitte kommt eine mit Glaß, Concassé und Salz gewürzte Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen).

Fasanen-Nocken mit Essenz. (Quenelles de faisans à l'essence.)

Die Nocken werden den Kapauner-Nocken gleich (S. Abschn. v. d. Faschen; Anm. v. Kapauner-Nocken) behandelt. Sie werden auch wie dort abgekocht und angerichtet. In ihre Mitte kommt eine mit weißer Glaß gehobene Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen).

Wenn Kapauner-Nocken mit Consommé als ein ausgezeichnetes Gericht betrachtet werden, so haben die Fasanen-Nocken den Vortritt der seltneren Erscheinung, und hauptsächlich aber das eigenthümliche feine Fümé des Wildes.

Fasanen-Sulz. (Gelée de faisans.)

Von zwey bis drey gebratenen Fasanen, besonders von deren Brüsten, wird das Fleisch von der Haut und den Knochen abgelöst, fein geschnitten und sehr fein gestoßen, dann mit einem Maß Fleisch-Sulz, welche mit Fasanen-Essenz kräftig modifizirt ist, abgerührt, und durch ein Haartuch gestrichen. Der hierzu bestimmte Model wird halben Finger hoch mit Fleisch-Sulz begossen. Wenn dieser Aufguß gesulzt ist, so wird dessen Oberfläche mit Trüffeln und weißem Fleische des Fasans zierlich ausgelegt, dann mit Aspique erst bespritzt, damit die Verzierung nicht aufschwimmt, nach diesem Sulzen wieder messerrückenhoch begossen, und wenn dieses gut gesulzt ist, endlich mit der durchgeschlagenen Fasanen-Sulz angefüllt und ebenfalls sulzen lassen, oder es wird immer ein Finger hoch Fleisch-Sulz und nach dessen Sulzen wieder ein Finger hoch durchgeschlagene Fasanen-

Sulz aufgegossen. Bey dem Anrichten wird der Model einen Augenblick ins heiße Wasser gehalten, sogleich wieder heraus gehoben, abgetrocknet, auf die Schüssel gestürzt und behutsam aufgehoben, die leicht abfließende Aspique wird ausgetunkt, und der Rand der Schüssel mit gefärbter Butter (S. Abschn. v. d. Borduren), oder auch nur mit zierlichen Schnitten von Aspique decorirt. (S. Taf. 4. Fig. 8.)

Gehäcke von Fasanen. (Hachis de faisans à la Reine.)

Von drey abgebratenen Fasanen werden die von aller Haut und Knochen ausgelösten Brüste fein geschnitten, und mit ungefähr zwey Schöpflöffeln voll Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken), welche mit weißer Glaß und Fasanen-Essenz, etwas Salz und Concassé gehoben worden ist, vermengt. Zehn bis zwölf Fasanen-Unterschnittchen (wenn man nicht so viel Fasanen-Unterschnittchen hätte, so können jene der Kapaunen genommen werden) werden fein gespickt (S. Abs. v. d. Spicken), dann über eyerdicken Rollen von rund geschnittenen gelben Rüben, welche mit dünnen Blätchen Speck belegt sind, eine an die andere übergebogen, und mit Papier, das mit Butter bestrichen ist, überbunden, endlich vor dem Anrichten eine Viertelstunde lang in den heißen Ofen gestellt. Sobald sie von der Hitze durchdrungen sind, werden sie wiederhohlt glasirt. Das oben erwähnte Gehäcke wird dann über dem Feuer unter währendem Rühren heiß gemacht, und die Hälfte auf eine runde schön bordirte Schüssel gethan. Zehn bis zwölf kernweich gekochte und abgeschälte Eyer (S. Abschn. v.

d. Eyern) werden an den inwendigen Rand der Schüssel gelegt, die zusammenstehenden Spitzen der Eyer werden dann mit einer glasirten, von der gelben Rübe abgenommenen Unterschnitte bedeckt, so daß das Ganze einen wunderschönen Kranz bilde. Das übrige Gehäcke wird vollends in die Mitte angerichtet. Dieß Gericht gewährt einen ungemein schönen Anblick, und verdient, daß es mit aller Sorgfalt behandelt werde. (S. Kupfertafel 5. Fig. 16.)

Das Gehäcke, so wie das geprackte Fleisch und überhaupt ein jedes gewärmte Fleisch, nimmt bey dem Aufwärmen gerne einen unangenehmen Geschmack an, minder und mehr, je nachdem es lange aufbewahrt worden ist; ich habe versucht, das Gehäcke, statt im heißen Bade, einen Augenblick vor dem Anrichten mit Butter heiß zu rösten, und dann mit der Beschamelle zu vermengen, und der aufgewärmte Geschmack blieb gänzlich weg; ich habe dieses mit dem gepracken Fleische wiederhohlt und das nähmliche Resultat erhalten.

Durchgeschlagene Fasanenbrüste. (Purée de faisans.)

Die vorhergehend gebratenen und vollkommen erkalteten, dann ausgelösten und fein geschnittenen Brüste werden fein gestoßen, mit zwey Schöpflöffeln Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken), einem Löffel Consommé und eben so viel Essenz (S. Abschn. v. d. Essenz.) genäßt, abgerührt und durch ein Haartuch gestrichen) (welches nur geschehen kann, so lange dieses Purée noch heiß ist). Dieses sehr feine Purée kann dem vorhergehenden gleich à la reine, oder in einer Reißcasserolle,

ebenfalls mit Eyern und den fein gespickten Unterbrüstchen bekränzt (S. Abschn. v. d. Reißcasserolen), oder in einer Butterpastete (S. Abs. v. Butterteig, 2. Th.), oder auch in Augengläserpasteten (S. ebendas.), oder auch als kleiner Auflauf, in Papierkapsel, wie jenes der Hühner, mit gleichem Glücke aufgetischt werden. (S. Abschn. v. d. Huhn, kleiner Aulfauf in Papierkapsel.) (S. Kupfertafel 5. Fig. 15.)

Fasanen mit Trüffeln. (Faisans truffes.) (Faisans aux truffes.) (Faisans à la perigord.)

Werden dem Indian mit Trüffeln gleich behandelt (S. Aschn. v. d. Indian). Bey dem Anrichten kommt eine Essenz mit Glaß vermengt darunter. Daß sie verhältnißmäßig weniger Trüffeln fassen, und zu ihrem Gar-braten weniger Zeit brauchen, gibt der erste Überblick eines flüchtigen Augenblicks.

Galantine von Fasanen. (Galantine de faisans.)

Dieß Gericht wird ungefähr der Galantine von Indian gleich gehalten (S. Abschn v. d. Indian), mit dem Vorbehalte zwar, daß, da man eine hohe Personage unter den Händen hat, die Arbeit mit mehr Fleiß, Behutsamkeit und einer gewissen Umsicht geschehen soll; es muß das Gericht von höherm Ton und feiner Eleganz zeigen. So werden z. B. statt Speck Gänseleberschnitten und eine größere Menge schöner Trüffeln genommen, wie auch der ganze Fasch von Gänselebern gemacht. Das Dämpfen geschieht langsamer, und verhält sich gegen den Indian wie drey zu vier.

Der Fasan unterliegt überhaupt allen Zubereitungen, die die Poularde und das Huhn erleiden, sein feiner Geschmack erhöht ein jedes Gericht bis zu dem schmackhaftesten, das unsern Gaumen nur immer berühren kann. Daß weiße und sehr gute Glaß nebst dem feinsten Fumé (S. Abschn. v. d. Essenz.) nicht fehlen dürfen, wird ein jeder leicht begreifen, der die Bereitung auch nur eines einzigen Gerichtes unternimmt.

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Vom Repphuhn.

An Gestalt kommt das Repphuhn der Wachtel am nächsten, ist aber mehr als noch einmahl so groß. Die Federn sind aschgrau, braun und roth gesprengt, und vorne an der Brust sieht man einen kastanienbraunen, hufeisenförmigen Fleck. In gemäßigten Ländern, z. B. in Deutschland, wird es sehr häufig gefunden, und es hält sich sowohl in Gebüschen, als im freyen Felde auf, daher man es auch eldhuhn nennt. Eine Gattung hiervon sind die rothen Repphühner. Sie unterscheiden sich durch röthlichbraune Federn, rothen Schnabel, rothe Füße und einer bedeutenderen Größe. Diese kommen nur im wärmeren Klima fort, wie in Frankreich, Italien und einigen Gegenden Ungarns. Das Fleisch beyder Gattungen, besonders jenes der rothen, ist bekanntlich von vortrefflichem Geschmack, saftig, ohne sehr fett zu seyn; die jungen sind besonders delicat, und gedei-

hen selbst dem schwächsten Magen eines Reconvalescenten. Die vollgewachsenen lassen sich im Winter sehr lange halten und bekommen ein feines Fumé, das sehr hoch geschätzt wird. (S. Abschn. v. d. Fasan.)

Gebratene junge Repphühner. (Perdreaux à la broche.)

Die jungen Repphühner, zu zart, um den Putz des Feinspickens zu benöthigen, werden, wenn sie abgefedert, flammirt, aufgemacht und dressirt sind (S. Abschn. v. d. Dressiren, die Bratdressur), mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, mit Weinlaub, und über dieses mit Speckplatten belegt, mit Spagat überbunden, dann an ein dünnes Spießchen gesteckt, an den großen Spieß befestigt und schnell gebraten. Zehn Minuten starkes Feuer sind hinreichend hiezu. Sie werden mit beygesetzten Limonien sammt ihrem Überwurf von Wein-Laub und Speck aufgetischt. (S. Abschn. d. Kunst zu braten.)

Gedämpfte Repphühner. Perdreaux braisé, ou à la doube, ou à l'essence.)

Die alten Repphühner *), die gehörig mürbe gelegen sind, werden abgefedert, abgeflammt, aufgemacht und dressirt (S. Abschn. v. d. Dressur, Dampfdress.), mit acht bis zwölf halbfingerdicken Speckschnitten, die mit

*) Unter alten Repphühnern versteht man nur stets die jährigen, denn jene, die über ein Jahr zählen, und schon Junge gemacht haben, sind nicht mehr zu gebrauchen, wenigstens in den bessern Küchen nicht, da ihr Fleisch schwarz, hart, saftlos und trocken ist.

Salz und Pfeffer bestäubt sind, durch die Brüste, vermöge des Durchziehens mit einer eigens hierzu gemachten Spicknadel gespickt, mit Speckplatten belegt und überbunden, dann in eine Casserole mit einigen Schnitten Kalbfleisch, Schneidschinken, zwey Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie belegt, mit Lorberblatt, Thymian, Salz und Pfeffer gewürzt, mit fetter Brühe und der Hälfte so viel weißen Wein genäßt und langsam mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum Weichwerden gedämpft. Bey dem Anrichten werden sie über ein reines Tuch gelegt, abdressirt, und mit einer durch Glaß gehobenen Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen) aufgetischt.

Geschwungene Repphühnerbrüste. (Sauté de perdreaux.)

Zu diesem Gerichte werden die vollgewachsenen, aber ja nicht über ein Jahr alten Repphühner verwendet. Nach dem reinen Abfedern und Flammiren werden sie rückwärts dem Halse aufgeschnitten, der Kropf herausgenommen, die Haut dann über die Brust abgezogen, und diese ohne Wunden möglichst groß und glatt von dem Gerippe abgelöst, übrigens ganz so verfahren wie bey den Hühnerbrüstchen (S. Abschn. v. d. Hühnern, geschw. Hühnerbrüste). Drey Schöpflöffel brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) werden mit einem Schöpflöffel Consommé, und der aus den Bügeln und Gerippe gezogene Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen) eine Stunde langsam gekocht, abgefettet, dann bis auf anderthalb Löffel über einem starken Windofen eingekocht, durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, und mit Glaß bestrichen, um zu verhüten, daß an der Oberflä-

che keine Haut entstehe, welches ohne diese Vorsicht leicht geschieht; endlich wird die Casserole mit einem rundgeschnittenen Papier, auf welchem der Nahme der Tunke geschrieben ist, bedeckt, genau und fest rund herum eingebogen, und so in die Reihe anderer Casserolen gestellt. Dreyviertel Stunden vor dem Anrichten wird die Tunke im heißen Bade gewärmt. Bey dem Anrichten werden die Brüstchen zwey Minuten lang über einem mittelstarken Windofen geschwungen, die kleinern Unterschnittchen (Filets, mignons) abgenommen, neben den großen in die Butter gelegt, und sodann noch eine Minute geschwungen, ein jedes Stückchen sonach umgewendet, und wieder so lange geschwungen, endlich die Butter abgeseihet, und statt dieser ein eygroßes Stück frische Butter darauf gethan, mit der Tunke, Limoniensaft, Concassé und Glaß genau durch einander geschwungen. Die Brüste werden dann zierlich in eine bordirte Schüssel (S. Abschn. v. d. Borduren) mit eben so großen in Butter gebackenen Semmelschnitten angerichtet, nähmlich, immer ein Brüstchen und dann eine Semmelschnitte gelegt, so, daß es einen gleichförmigen möglichst hohen Kranz bilde. In die Mitte kommen die kleinen Unterschnitten als Stern aufgethürmt, die Tunke wird dann noch einmahl durch ein Haartuch gepreßt, über dem Feuer einen Augenblick gezogen und dann behutsam über das Ganze gegossen. (S. Abschn. v. d. Huhn. Kupfertaf. 4, Fig. 7.)

Geschwungene Repphühnerbrüste mit Trüffeln. (Sautée de perdreaux aux truffes.) (Sautée de perdreaux à la perigord.)

Der Beytritt von Trüffeln erhöht das Liebliche eines ohnehin schon kräftigen Gerichts bis zum höchsten Punct des Wohlgeschmacks (haut-gout), daher die Vorliebe zur Bereitung solcher Gerichte, die nothwendiger Weise einen Reflect ihrer Vortrefflichkeit auf den Künstler zurück werfen. Diese hier werden den vorhergehenden Brüstchen gleich bereitet und geschwungen. Die Trüffeln von Eyergröße werden abgeschälet, auf zwey Messerrücken dünne Scheibchen geschnitten und über die in der Schwungcasserole liegenden Repphühnerbrüstchen gestreuet, mit feinem Salz leicht bestäubt und das Ganze mit zerlassener Butter begossen, endlich bey dem Anrichten geschwungen. Die Trüffeln werden bey dem Dressiren statt der Semmelschnitten zwischen die Brüste gelegt und in den zierlichsten Formen aufdressirt (S. Abschn. v. d. Hühnern, geschw. Hühnerbrüste. Kupfertaf. 4, Fig. 7.) Die Trüffeln müssen bey solchen Gerichten im Überfluß erscheinen.

Repphühnerbrüste als Escalope mit Gurken. (Escalope de perdreaux aux concombres.)

Die geschwungenen Brüste (S. d. vorherg.) werden der Länge nach von einander, über den Faden eines jeden Stückchens auf drey gleiche dünne Blättchen schief geschnitten, und ohne ihre Butter in die zubereiteten Gurken (S. Abschn. v. d. Pflanzen) gethan, endlich leicht durch einander geschwungen, in eine Reißcasserole

oder eine Brot-Kruste (S. Abschn. v. Casser. u. Krusten, Kupfertaf. 9, Fig. 25, 26, 27, 28.) angerichtet. Gerichte, deren Bestandtheile man nicht auf den ersten Augenblick erkennen kann, sollen nothwendiger Weise etwas haben, daß diese Erkenntniß erleichtert, und so dürfte z. B. dieses Gericht über dem Rande der Kruste ein schmales Kränzchen von Repphühnerunterschnittchen und eben solcher Schnittchen Gurken führen, welches zugleich als Zierde dienen würde.

Repphühner in Papier. (Filets de perdreaux en papillote.)

Die zum Schwingen bereiteten Repphühner-Brüstchen werden den Kalbsrippen ähnlich (S. Abschn. v. d. Kalbs-Cotletten) in Papier mit feinem Kräutchen eingemacht und gebraten. Es versteht sich von selbst, daß die Menge des Kräutchens und die Stärke der Gluth im Verhältnisse gegen die Brüstchen stehen müssen.

Repphühner in kurzer Presse. (Perdreaux en entrée de broche.)

Vier junge Repphühner mit einer Dampfdressur (S. Abschn. v. d. Dressuren) werden an ein dünnes Spießchen gesteckt, dann über kurze Presse, die auf Speckplatten einen halben Finger hoch gestreut ist, gethan, eingewunden, und mit drey Bögen mit Butter bestrichenem Papier überbogen, mit Spagat gut überbunden und endlich bey starkem Feuer ungefähr eine Stunde gebraten. Vom Feuer kommend werden sie sehr rein aus der Presse gehoben und mit einer Essenz aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Essenzen.)

Repphühnerbrüste mit Orangen. (Filets de perdreaux à l'orange.)

Diese Repphühnerbrüste werden ganz den Wildentenbrüsten gleich (S. Abschn. v. d. Wildenten) bereitet und aufgetischt.

Repphühner mit Ragout-Godard. (Perdrix à la Godard.)

Die zum Dämpfen dressirten Repphühner (S. Abs. v. d. Dampfdressur) werden über die Brüste fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken,) in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einer Presse (S. Abschn. v. d. Einf.) bis an die gespickten Brüste genäßt, endlich mit unten und oben angebrachter Gluth gedämpft, der Speck muß indessen von der Hitze gelb gefärbt seyn, dann werden sie ein Paar Mahl glasirt, und so aufdressirt und abgefettet, über ein Ragout-Godard (S. Abschn. v. d. Ragout) in eine schön bordirte Schüssel angerichtet. (S. Abschn. v. d. Bord. Kupfertaf. 10.)

Repphühner mit Ragout-Montglas. (Perdrix à la Montglas.)

Die gedämpften Repphühner (S. d. vorherg.) werden in ihrem Sude kalt gestellt, dann aus der Presse genommen, aufdressirt und abgetrocknet. Der größere Theil der Brüstchen wird sammt den Brustbeinen herausgeschnitten, so daß nur ein halbfingerbreites Rändchen rund herum stehen bleibt, das mit Speckplatten dann wieder belegt und am kalten Orte aufbewahrt wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden nun

diese so ausgeschnittenen Repphühner in einen Wärm-Kasten gestellt. Aus den herausgenommenen Brüstchen wird eine Montglas bereitet (S. Abschn. v. d. Ragout-Montglas), welche recht kräftig und siedend heiß in die endlich recht warmen und von allem Speck entblößten Repphühner gefüllet, und schön glasirt in eine bordirte Schüssel angerichtet werden (S. Abs. v. d. Borduren).

Repphühner mit durchgeschlagenen Linsen. (Perdrix à la provençal.)

Die gedämpften Repphühner werden mit einem Linsen-Purée überschüttet und aufgetischt (S. Abschn. v. durchgeschl. Hülsenfrüchten). Man kann die Linsen auch statt der Butter mit Provencer-Öhl abrühren und mit Knoblauch würzen, welches dann die Franzosen à la Provençal nennen.

Repphühner mit Kohl. (Perdrix aux chaux.)

Die zum Dämpfen bereiteten Repphühner werden in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit im Wasser abgekochtem Kohl (S. Abschn. v. Pflanzen) die Casserole ausgefüllet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Speckplatten überlegt, fetter Brühe genäßt und so mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum beyderseitigen Weichwerden gekocht. Es wird dann ein mit Butter bestrichener Model, mit daumgroß abgedrehten und abgebratenen Bratwürsten, und eben so viel weichgekochten und geschnittenem Kaiserfleisch zierlich belegt, mit dem über einem Tuche etwas abgetrockneten Kohl fingerhoch bedeckt; über dieses Bett kommen endlich die abdressirten Repphühner, und nun wird der

Model vollends mit Kohl angefüllet, mit einem reinen Tuche zusammengepreßt und warm gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model über die gehörige Schüssel gestürzt, behutsam aufgehoben, die Bratwürste und das Fleisch glasirt, und das Ganze nun so aufgetischt. Eine braune Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) wird besonders beygesetzt.

Repphühner auf dem Roste mit Senfttunke. (Perdreaux à la tartare.)

Die gehörig abgelegenen, jungen, abgefederten, flammirten und aufgemachten Repphühner bekommen die Taubendressur (S. Abschn. v. d. Dressur), dann werden sie der Länge nach in der Mitte von einander geschnitten, mit einer breiten Haue geklopft, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, über einer Porzellanschüssel mit einigen Lorberblättern, Zwiebelringchen, grün abgezupfter Petersilie bestreuet, und mit dem Safte zweyer Limonien einige Stunden unter mehrmahligem Umwenden gesäuert. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie in zerlassene Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt und am Roste schnell gebraten. Eine grüne und kalte Senfttunke wird besonders beygesetzt (S. Abschnitt v. d. Tunken).

Eingeschnittenes von Repphühnern oder Repphühner-Salmy. (Salmy de perdreaux.)

Ist ein dem übrig gebliebenen Repphühnerbraten ihr Daseyn verdankendes Gericht, welches stets sehr schmackhaft befunden worden ist, so daß ihm sogar die Ehre des ersten Ranges zuerkannt wird; seit dieser Zeit

wird es nicht als ein erübrigtes ökonomisches Gericht, sondern als eine luxuriöse unter die schmackhaftesten Entrées du jour gerechnete Schüssel stets mit Vergnügen gesehen.

Sechs junge gebratene Repphühner (S. Abschn. d. Kunst zu braten) werden sehr rein und nach allen Regeln der Kunst zerschnitten, eine jede Schnitte von der Haut entblößt; die vorstehenden Beinchen der Brüstchen und Biegels werden über die Hälfte gestutzt, und der übrige Theil vom Fleische rein geschabt, so daß man sie zwischen den Fingern fest halten kann, ohne das Fleisch zu berühren, dann wird das Ganze in eine Casserole zusammengelegt und bey Seite gestellt. Die Abschnitzeln werden sonach mit einer Viertel-Bouteille Madera-Sec-Wein genäßt, mit zwey Lorberblättern, acht Schalotten, gehörigem Salz und Concassé gewürzt, aufgekocht, mit drey Schöpflöffeln voll brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und einem Löffel voll Consommé verdünnet und so langsam unter Abnehmen des aufsteigenden Fettes eine halbe Stunde gekocht, endlich durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseihet, sehr schnell bis auf anderthalben Schöpflöffel eingekocht, mit Glaß und ein wenig Limoniensaft gehoben, und so klar vom Löffel spinnend durchsichtig, von dem kräftigsten Geschmacke, noch einmahl durch ein Haartuch einen Theil über die Repphühner, das Übrige in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit Glaß leicht überstrichen, um zu verhüten, daß die Luft über der Tunke keine Haut mache, dann mit einem runden Papier, auf welchem der Nahme der Tunke geschrieben steht, überdeckt und fest eingedreht, und in die Reihe anderer Tunken gestellt. Vor dem An-

richten werden beyde drey Viertelstunden lang im heißen Bade gewärmet. Die Hühner, zierlich über die bordirte Schüssel angerichtet, werden reinlich mit der siedend heißen Tunke übergossen, und mit herzförmig geschnittenen in Butter gebackenen Semmelschnitten (S. Abschn. v. d. Borduren) belegt.

Repphühner-Tafel-Salmy. (Salmy de table à l'esprit de vin.)

Die vorhergehenden zerschnittenen Repphühner werden in einer Silber-Casserole mit einem Eßlöffel fein geschnittener und in kaltem Wasser durch ein Tuch ausgespülter Schalotten, zweymahl so viel Semmelbröseln, Salz, Concassé und zwey Lorberblättern gewürzt, mit einer Viertel-Bouteille Madera-See-Wein genäßt und auf einem Dreyfuß mit Weingeist fünf Minuten lang gekocht, und endlich bis zu einem kräftigen Geschmack mit Glaß gehoben, welche Operation gewöhnlich bey der Tafel selbst geschieht.

Repphühner-Salmy auf deutsche Art. (Mancelle de perdreaux.)

Die zu den vorhergehenden Salmyen zugeschnittenen Repphühner werden in eine angemessene Casserole gelegt; die Abschnitzeln fein gestoßen, mit zwey Schöpflöffeln brauner Tunke, von einem Schöpflöffel Consommé und eben so viel weißem Wein verdünnet, bis auf zwey Löffel eingekocht und durch ein Haartuch gestrichen, dann in einer Sauce-Casserole aufbewahrt; die Repphühner und die Tunke werden vor dem Anrichten im heißen Bade gewärmt, die erstern in gehäufter Ordnung über

eine bordirte Schüssel angerichtet, und mit dieser ihrer Sauce, die mit Glaß, Concassé und etwas feinem Salz gehoben ist, begossen.

Durchgeschlagenes Repphühner-Fleisch. (Purée de perdrix.)

Das von vier bis fünf gebratenen Repphühnern abgelöste, von aller Haut und Masern entblöste Fleisch wird erst fein geschnitten, dann gestoßen, endlich mit zwey Schöpflöffeln brauner Tunke, welche mit einem Löffel Consommé, eben so viel weißen Wein verdünnet und wieder bis auf zwey Löffel eingekocht worden ist, vermengt, und noch heißer durch ein Haartuch gestrichen, und mit etwas Concassé und Glaß gehoben. Es wird gewöhnlich in eine Brotkruste, Reißcasserole (S. Abschn. v. d. Krusten u. Reißcasserolen), oder auch in ein kleines Augengläserpastetchen angerichtet (S. Abschn. v. Butterteig, 2. Thl.). Dieses Purée, etwas stärker und dicker in der Tunke gehalten, stark mit Salz und Concassé gehoben und mit von sechs Eyerklar geschlagenem Schnee vermengt, gibt einen köstlichen Auflauf (S. Abschn. v. d. Hühnern, kleiner Auflauf).

Repphühner-Sulz. (Pain de perdrix à la gelée.)

Das vorhergehende fein gestoßene Repphühnerfleisch wird mit einer Maß kräftiger Fleischsulz (S. Abschn. v. d. Brühen), welche durch eine Beymischung von Repphühner-Essenz bis zum Haut-Gout gesteigert worden ist, abgerührt, und durch ein Haartuch gestrichen. Der hiezu bestimmte Model wird einen halben Finger hoch mit klarer Aspique begossen, an einen kalten Ort gestellt,

nach dem Sulzen dieses Aufgusses dann mit Trüffeln und Repphühnerfleisch ausgelegt, mit Aspique bespritzt, damit die Verzierung nicht aufschwimmen kann, nach dessen sulzen wieder messerrückenhoch übergossen, und nach diesem dritten Sulzen endlich mit dem durchgestrichenen Fleisch angefüllet und kalt gestellt, und gänzlich sulzen gelassen. Bey dem Anrichten wird der Model in heißes Wasser getaucht, sogleich abgetrocknet und auf die gehörige Schüssel gestürzt, welches einen schönen ansprechenden elastisch beweglichen Kuchen gibt; der Rand der Schüssel wird mit Aspique oder gefärbter Butter zierlich belegt und so das Ganze von schönem Ansehen aufgetischt (S. gestürzte Fasanen-Sulz, Kupf. 4, Fig. 8.)

Gesulzte Repphühner als Galantine. (Perdrix en galantine.)

Es werden fünf Repphühner, die genugsam abgelegen sind, abgefedert und rein flammirt, dann behutsam ausgelöst (S. Abschn. v. d. Indian-Galantine); aus zwey dieser ausgelösten Repphühner wird ein Fasch gemacht, der dem kalten Pasteten-Fasch gleich kömmt, und aus einem Theile Fleisch, einem Theile gekochten Semmelteig und zwey Theilen Speck besteht. Die Würze bleibt jener bey dem kalten Pasteten-Fasch (S. Abschn. v. d. Faschen) gleich. Mit diesem Fasch werden nun die drey übrigen Repphühner, die über die Tafel ausgebreitet und geglättet worden sind (unter dem Glätten versteht man das höher liegende Fleisch glatt herab nehmen und in die Vertiefungen legen, so daß das Repphuhn durchaus gleich dick im Fleische da liegt), einen halben Finger hoch bestrichen, mit abgeschälten und auf einen

Finger dicke Stückchen gespaltene Trüffeln, nebst eben so viel Speckschnitten belegt, mit dem Fasch leicht bestrichen und wieder mit den Trüffeln und Speckschnitten belegt, endlich den übrigen Fasch darüber gethan, das Ganze dann leicht zusammengebogen und zusammengenäht, endlich mit Speckplatten überlegt, in feine reine Wäsche eingehüllt, mit Spagat überbunden, und nun langsam drey Stunden lang gedämpft (S. die gedämpften Repphühner). Nach dem vollkommenen Erkalten und Sulzen in diesem ihrem Sude, werden die Repphühner heraus genommen, aufgebunden, die Speckplatten abgelöst, genau und rein abgetrocknet, dann mit lauligter Glaß mehrere Mahle glasirt; endlich mit Fleischsulz schön verziert (S. Abschn. v. d. Brühen) und über fein gehackte Sulz auf die gehörige Schüssel gelegt; der Rand der Schüssel wird mit schönen Schnitten besetzt.

Kaltes Repphühner-Salmy. (Salmy de perdreaux à la gelée, ou chaud-froid de perdreaux.)

Vier junge gehörig gebratene Repphühner werden jenen zum vorhergehenden Salmy bestimmten gleich geschnitten (S. d. vorherg. Salmy) und über eine Porzellanschüssel gereihet; die Abfälle werden wie dort mit einem Glas weißen österreichischen und einem Glas Madera-Sec, oder in Ermangelung dessen in Porterwein abgekocht, dann mit acht abgeschälten Schalotten, vier Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, Salz und weißem Pfeffer gewürzt, mit einem Schöpflöffel voll Consommé und zwey Löffeln brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) genäßt, und nun an einer Ecke des Windofens eine

halbe Stunde langsam gekocht, bis nähmlich das Fett aufgestiegen und abgenommen werden kann; die Tunke wird endlich durch ein feines Haartuch in eine andere Casserole geseihet, und unter immerwährendem Rühren über starkem Windofen, bis auf anderthalbem Schöpflöffel eingekocht. Während dem Kochen aber mit sechs Eßlöffeln klarer Fleischsulz (S. Abschn. v. d. Brühen) in drey Absätzen abgeschreckt; nach dem endlichen Einkochen und Durchseihen in die Sauce-Casserole werden noch vier Eßlöffel voll Sulz nachgegossen, mit Glaß, Limoniensaft und weißem Pfeffer gehoben, und nun kalt gestellt. Sie muß nun von einer Minute zur andern mit einem Ragoutlöffel gerührt und gezogen werden, bis sie endlich sulzend verdickt; durch das immerwährende Ziehen bekömmt sie den so schönen Glanz und das so ansprechende Ansehen; es wird nun die Hälfte ungefähr über die zerschnittenen Repphühner gegossen und diese dann auf das Eis kalt gestellt; nachdem die Tunke über diesen Schnitten vollkommen gesulzt ist, so werden erst die Biegeln in gedrängtem Kranze über die gehörige Schüssel angerichtet, dann kommen die Brüstchen, über diese endlich die Mittelstücke der Brüste. Das Ganze wird nun wieder mit der übrigen Tunke so begossen, daß ein jedes Stück ganz überspült wird, welches dem Ganzen ein sehr reinliches und ansprechendes Ansehen gibt. Diese Schüssel kann nun ohne weiterem Zuthun bloß mit aufgestellten Schnitten Fleischsulz eingefaßt erscheinen, und ist wie mir's dünkt, mehr ansprechend, als wenn sie mit Zierlichkeiten überhäuft wäre; allein viele setzen ihren Ruhm in die Fähigkeiten, einige Sachen verzieren zu können, und daher geschieht's oft, daß man

das Gericht unangetastet zurück sendet, weil es gar zu schön verziert war.

Kaltes Repphühner-Salmy mit Trüffeln. (Chaud froid de perdrix aux truffes.)

Dem vorhergehenden Salmy gleich bereitet, unterscheidet es sich von dem vorhergehenden nur durch den Beytritt der Trüffeln, die dessen Werth ungemein erhöhen. Die Trüffeln werden groß gewählt, nach dem Abschäumen mit der Tunke gekocht, dann auf schöne Scheiben geschnitten und bey dem Aufdressiren des Gerichts mit Vortheil angebracht.

Repphühner mit Trüffeln gefüllt. (Perdreaux aux truffes, ou truffés.)

Sie werden ganz nach dem Indian behandelt (S. Abschnitt von dem Indian, Indian mit Trüffeln), nur müssen die Trüffeln kleiner als jene geschnitten werden. Das Braten muß bey einer stärkeren Gluth vor sich gehen, wie überhaupt das Ganze im verjüngten Maßstabe behandelt werden; darunter kömmt eine Essenz (S. Abschnitt von Essenzen) oder eine Trüffeltunke (S. Abschn. v. d. Tunken).

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Von der Wachtel.

Dieser bekannte Vogel ist überall auf der Erde verbreitet. Er kommt im May aus Afrika und andern wärmern Ländern zu uns, und kehrt im August und Sep-

tember wieder dahin zurück. Nicht sowohl die Kälte — denn man trifft ihn sogar in Lappland an — als vielmehr Mangel an Nahrung zwingt ihn zu dieser Reise.

Sie werden sehr fett. Auf den Genuß derselben erfolgen zuweilen Üblichkeiten, Erbrechen und andere schlimme Zufälle, welches daher rührt, weil diese Vögel oft den Samen verdächtiger Gewächse, z. B. von der Trepse und Niesewurz, fressen.

Der Wachtelkönig (Wiesenscherer) hat rothbraune Flügel und einen gelblichgrauen Leib. In der Gestalt ähnelt er einer Wachtel sehr; aber nicht dieser Umstand, sondern die ungegründete Sage, daß er der Anführer der Wachteln bey ihren Zügen sey, hat die deutsche Benennung veranlaßt. Er ist über ganz Europa verbreitet, und als Zugvogel vom Frühling bis zum Herbste auch in Deutschland zu finden. Seine Stimme, die er des Abends bis tief in die Nacht hinein hören läßt, klingt beynahe so, als wenn man auf einem mit Papier bedeckten Kamme bläset. Sein Fleisch gehört zu dem vorzüglich delicaten.

Die Wachtel ist, wie oben schon gesagt worden, ein Zugvogel, dessen Gegenwart uns immer erfreuet. Eine ganze Überschwemmung dieser Vögel würde sie noch immer in hohem Preise erhalten; ein Umstand, der sehr zu ihrem Vortheile spricht. Ein Braten von Wachteln in Weinlaub und Speck eingehüllt, der all sein Bestes uns darbietet, verdient eine Auszeichnung, die wenigstens darin bestehen sollte, daß man nur seine Freunde zu Tische bitten und diese Gottesgabe mit heiterm Gemüthe verzehren dürfte.

Gebratene Wachteln. (Cailles à la broche.)

Nach dem reinen Abfedern, Flammiren und Aufbrechen bekommen die Wachteln die Bratendressur (S. Abschn. v. d. Dressur). Mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Weinlaub und Speck umwunden, mit Spagat überbunden, und durch die Lende an ein dünnes Spießchen angesteckt, werden sie bey dem Anrichten an einen großen Spieß gebunden, und wenn die Suppe aufgetischt ist, dann erst am hellen starken Feuer schnell gebraten, welches in zehn Minuten geschehen seyn muß, dann werden sie mit ihrem Überwurf von schöner gelbbrauner Farbe in anständiger Lage angerichtet, und so recht heiß aufgetischt (S. Abschn. die Kunst zu braten).

Wachteln mit Essenz. (Cailles à l'essence de gibier.)

Nach dem Abfedern werden die Wachteln leicht flammirt, behutsam bey dem Halse aufgemacht, wobey das Herausnehmen des Brustbeines sehr behutsam geschehen muß, damit das Fleisch nicht bis unter die Haut zerrissen werde (S. Abschn. v. d. Hühnern, die bey dem Halse aufgemacht werden), endlich mit ausgelösten und mit feinem Salz und Concassé bestäubten Brüstchen von andern Wachteln, die zu diesem Endzwecke ausgelöst worden sind (S. geschwungene Repphühner), gefüllet und zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. v. d. Dressur). Sie werden sodann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gereihet, mit Speckplatten bedeckt, mit einer Presse (S. Abschn. v. d. Einf.) begossen, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten über starkem Windofen aufgekocht

und mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft; sonach über ein reines Tuch aus der Presse gelegt, aufdressirt und in eine bordirte Schüssel zierlich aufgerichtet (S. Abschn. von den Borduren). Darunter kommt von den übrig gebliebenen Rippen gezogene Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen), welche mit einem halben Löffel Glaß vermehrt, und mit ein wenig Salz und Concassé gehoben worden ist.

Wachteln mit Trüffeln. (Cailles aux truffes.)

Die vorhergehenden abgefederten, aufgemachten und flammirten Wachteln (S. die vorhergehenden) werden mit haselnußgroß geschnittenen Trüffeln, welche wie zum Indian behandelt worden sind (S. Abschn. v. Indian mit Trüffeln), gefüllet, und zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. v. d. Dressuren), die Haut vom Halse wird nach dem Füllen unter der Dressur am Rücken befestigt, sie werden endlich an ein dünnes Spießchen gesteckt, mit einer trockenen Presse (S. Abschn. v. d. Einsäurungen) einen halben Finger hoch belegt, mit Speckplatten und mit zwey mit Butter bestrichenen Bögen Papier umwunden, an einen großen Spieß gebunden, und so eine halbe Stunde lang bey starker Gluth gebraten, sonach das Papier und Speck aufgebunden, und die Wachteln aus der Presse rein heraus genommen und auf eine bordirte Schüssel angerichtet (S. Abschn. v. d. Borduren). Darunter kommt eine Trüffeltunke (S. Abschnitt v. d. Tunken), wozu die Trüffeln ebenfalls haselnußgroß zugeschnitten worden sind.

Wachteln nach Jägerart. (Cailles aux chasseurs.)

Zwölf Wachteln, welche die Tauben Dressur (S. Abschnitt v. d. Dress.) erhalten haben, werden in einem Viertelpfund Butter, mit Salz, Concassé und Lorberblatt gewürzt, acht Minuten lang geschwungen, dann mit einem Eßlöffel voll fein geschnittenen Chalotten, eben so viel Champignon und einem halben Löffel grüner Petersilie belegt, nach zwey andern Minuten mit einem Eßlöffel Mehl bestäubt, wieder zwey Minuten geschwungen, und nun mit anderthalb Gläsern weißem Wein genäßt und über dem Feuer fort bewegt, bis es eine Tunke bildend sich verdickt; nur kochen dürfen sie nicht, diese ihre Tunke wird mit schwarzer Glaß gefärbt und gehoben.

Wachteln auf französische Art. (Cailles au gratin.)

Die zum Dämpfen dressirten Wachteln (S. die vorhergehenden) werden mit feinem Fasch (S. Abschn. v. d. Faschen), welcher mit den gestoßenen Lebern der Wachteln vermengt und stark mit Salz und Coucassé gehoben worden ist, gefüllt. Es muß so angetragen werden, daß ungefähr ein Schöpflöffel von diesem Fasche übrig bleibe, welcher mit einem Schöpflöffel stark eingekochter brauner Tunke vermengt, über ein Silberschüsselchen, welches in die Vertiefung einer hierzu gehörigen Schüssel paßt, aufgestrichen wird. Die Wachteln werden dann mit dem Steiß in die Schüssel hinein über den Fasch gelegt, mit Speckplatten bedeckt und mit zwey Bögen Papier überbunden. Eine Stunde vor dem Anrichten wird das Gericht im abgekühlten Ofen gebacken; beym Anrichten das Papier und die Speckplatten abgelöst, und

das allenfalls sich vorfindende Fett ausgetunkt. In ihre Mitte wird ein wenig mit Glaß gehobene Trüffeln-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) gegossen, und die Haselnuß groß zugeschnittenen Trüffeln aufgehäuft, und rund herum Korallen ähnlich eine an die andere gelegt, welches dem Ganzen eine zierliche Einfassung gibt. Das Ganze könnte auch dem Gerichte von Waldschnepfen gleichen. (S. Abschn. v. d. Waldschnepfe.)

Wachteln in warmer Pastete. (Paté chaud de cailles.)

Dieß Gericht wird ganz so, wie die warme Lerchen-Pastete (S. Abschnitt v. d. Mürbe-Pastete 2. Thl.) behandelt. So auch eine

Escalope von Wachteln. (Escalope de cailles.)

Jener Lerchen-Escalope gleich (S. Abschn. von den Lerchen).

Dreyßigster Abschnitt.

Vom Waldschnepfen.

Der Waldschnepf, Beccasse, Holz- oder Bergschnepfe, ist beynahe eben so groß, wie ein Repphuhn. Sie kommen im Frühjahre gewöhnlich mit einem regnigten Abendwinde zu uns, halten sich in sumpfigten Wäldern und Büschen auf, streichen des Morgens und Abends an den Vorderhölzern hin, und suchen das Gewürme auf. Gegen den Herbst kommen sie mit den Jungen wieder zum Vorschein, und suchen, wie im Früh-

jahre, ihre Nahrung an den Außenseiten der Gebüsche. Dann fängt man sie, oder jagt sie mit Hühnerhunden auf, und schießt sie; und so können wir sie, zum größten Leidwesen aller feinen Gaumen; kaum drey Monathe des Jahrs geniessen. Alles muß über unsern Tafeln, diesem Luftsegler respectvoll Platz machen, und selbst der Fasan darf neben ihn nur anspruchslos erscheinen. Ihr Fleisch ist fein fasericht, schwarz, voll Saft und eines besonders delicaten Geschmackes. Ihr Koth wird sogar einer feinen Würze gleich hoch geschätzt.

Ihre würdigste Bereitung ist das Braten, ob sie sich gleich zu so verschiedenen Behandlungen herablassen.

Gebratene Waldschnepfen. (Béccasses à la broche.)

Die rein abgefederten und leicht über einer Kohlflamme flammirten Schnepfen werden, ohne aufgebrochen zu werden, mit ihrem Schnabel dressirt, und dieß auf folgende Weise: die Füße werden einwärts so eingebogen, daß die Klauen, unter dem Biegel sich einklammernd, nicht mehr aus dieser Lage kommen können. Die Knie dann aufgestellt, so zwar, daß der Bug des Biegels unter die Brust zu liegen kommt. In dieser Lage wird der lange Schnabel in den Bug des Biegels und durch die Lenden durch und durch gestochen, welches dem Vogel eine gefällige Form gibt. Er wird dann mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, mit Speckplatten belegt, und mit Bindfaden überbunden. Vor dem Anrichten werden die Schnepfen an ein dünnes Spießchen durch die Lenden gesteckt, an einen großen Spieß gebunden, und an hellem Feuer schnell gebraten. Während dem

Braten werden zwey Finger breite in langem Viereck messerrückendick geschnittene, dann gelb getrocknete Semmelschnitten über einen Rost unter die Schnepfen gestellt, um einen jeden Tropfen ihres köstlichen Fettes, und hauptsächlich ihres Kothes aufzufangen, welcher bey dem Aufspringen des Bauches herabfällt. Diese Schnitten dienen als Unterlage zu diesem Braten, welcher vom Spieß kommend sogleich aufgetischt werden muß.

Man pflegt sie auch roh aufzubrechen, den Koth mit ihrem Fett vermehrt und etwas gewürzt, fein gehackt, über Semmelschnitten gestrichen und in sehr heißem Ofen einen Augenblick zu backen, und dann dem Braten zu unterlegen.

Eingeschnittenes von Waldschnepfen, oder Salmy von Schnepfen. (Salmy de bécasses.)

Diese Salmy wird wie jene der Repphühner bereitet (S. Abschn. v. d. Repphühnern), mit der kleinen Ausnahme jedoch, daß die Haut nicht abgezogen werden darf. Die Köpfe mit zugestutzten Schnäbeln kommen als Atribut über's Gerichte. Die Abschnitzeln werden fein gestoßen, mit eingekochter starker brauner Tunke abgerührt, durch ein Haartuch gestrichen, mit Concassé und Glaß gehoben, und in Fingerhut kleine hohle in Butter gebackene Semmelkrusten gefüllt, welche um das Ganze anstatt der Semmelschnitten rund herum zierlich aufgestellt werden. Daß die Tunke sehr rein, schöner Farbe, durchsichtig sich spinnend haut-gout habe, ist ein unerläßliches Bedingniß.

Escalope von Schnepfen mit Trüffeln.

Emincé von Schnepfen.

Schnepfen in Papier und so viele andere Gerichte können nur gegeben werden, wenn ein Überfluß an diesem Wild vorhanden ist, und dann darf man nur in dem Abschnitte von Repphühnern nachschlagen. Die Köpfe mit ihren Schnabeln werden als Verzierung und Attribut oder Kennzeichen schicklich angewendet.

Ein und dreyßigster Abschnitt.

Vom Moosschnepfen. (Bécassine.)

Diese würdigen Verwandten der Waldschnepfen werden mit vielem Glücke jenen gleich verwendet. Ihre Gefälligkeit geht bis zur mürben Pastete herab (S. Abschnitt v. d. warmen Pasteten im 2. Thl., warme Lerchen-Pastete). Sie heißen auch Heerschnepfen, Bruchschnepfen, Becassiner, und sind von der Größe einer Wachtel. Sie nisten auf sumpfigen Wiesen, und legen fünf bis sechs Eyer. Das Männchen fliegt sehr hoch, so daß man es kaum sehen kann, und weil die Stimme Meck, Meck, welche man besonders des Nachts von diesen Vögeln hört, dem Meckern der Ziegen ähnlich ist, so nannte man sie ehemahls auch die Himmelsziege.

Zwey und dreyßigster Abschnitt.

Von der Kriechente.

Als die vorzüglichsten unter den verschiedenen Sorten Wildenten sollen sie voran stehen, um den übrigen

gleichsam den Ton anzugeben. Abliegen müssen sie wohl, um mürbe zu werden, allein zu einem Fumé dürfen sie ja nicht kommen. Der mindeste Grad der Fäulniß wird bey dem Wassergeflügel stets mit widrig abstoßendem Geruch bekleidet.

Gebratene Kriechente. (Sarcelle à la broche.)

Sechs bis sieben rein abgefederte Enten, über brennender Kohlen-Flamme flammirt, aufgemacht und dressirt (S. Abschn. v. d. Dressuren, Bratdressur), werden mit feinem Salz bestäubt, an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß fest gebunden, und bey starkem Feuer eine Viertelstunde schnell gebraten; sie müssen auflaufen, goldgelbe Farbe und resche Haut haben; dann abdressirt, über eine Schüssel gerichtet, und mit Saft von einer Lemonie, vier Eßlöffel Consommé eben so viel schwarzer Brühe, mit Concassé und Salz gewürzt, aufgetischt.

Kriechentenbrüste mit Orangen. (Filets de sarcelles à l'orange.)

Von denen vorhergehenden schnell gebratenen aber mehr in Saft gehaltenen Enten werden die Brüstchen abgelöst, über der Haut einen Messerrücken tief und eben so breit aus einander eingeschnitten, in Glaß einen Augenblick geschwungen, und rundlaufend über einander im Kranze angerichtet. Darüber und in ihre Mitte kommt ein sehr heißer Saft, welcher aus vier Eßlöffeln Consommé, zwey Löffeln Limoniensaft, zwey Löffeln bitterem Orangensaft, vier Löffeln in der Brühe abgekochter Orangenschalen, welche von den Orangen recht dünne abgenommen

und niedlich geschnitten worden sind, zwey Eßlöffeln Glaß, Salz und Concassé besteht.

Eingeschnittenes von Kriechenten. (Chapilotade de sarcelles.)

Dem Eingeschnittenen von Kapaunen gleich (S. Abschn. v. d. Hühnern) behandelt. Die Tunke wird etwas mehr pikant und stark in bitterem Orangen-Geruch gehalten.

Gedämpfte Kriechenten mit brauner Tunke. (Ein Salmy von Kriechenten).

Kriechenten auf französische Art, werden genau nach den Repphühnern behandelt (S. Abschnitt v. d. Repphühnern).

Drey und dreyßigster Abschnitt.

Einheimische Enten.

Man schenkt diesem Geflügel wenig Aufmerksamkeit, und wenn auch die Zeitumstände eine Stelle von Bedeutung vor sie herbey führen, so wird sie immer ihren Anverwandten, den Wildenten, verliehen. Darum scheint die einheimische Ente die Ehre des Bratens jenen ganz abgetreten zu haben, die jungen ausgenommen. Dagegen geben sie in der Presse gekocht, mit gemischter grüner Speise (S. Abschn. v. d. Wurzen und Knollen) oder mit einen hochepot geziert (S. ebendaselbst), ein recht willkommenes Gerichte, ihren wahren Ruhm aber verschaffen ihnen die durch künstliche Nahrung erhaltene

Leber, welche an Feinheit den Straßburger Gänselebern nichts nachlassen, und mit Ragout von Trüffeln oder in kalter Pastete die schönsten Rollen spielen. (S. den folgenden Abschnitt von Gänsen, Gansleber.)

Vier und dreyßigster Abschnitt.

Von Wild- und einheimischen Gänsen.

Es besteht dasselbe Verhältniß, aber im verkehrten Falle, der einheimischen Gänse gegen die Wilden (S. Abschnitt die vorhergehenden Enten).

Die Wildgans darf nur sehr jung und unter guten Umständen gebraten werden; die Alte nur gesäuert, und gedämpft mit brauner Tunke erscheinen. Beyde erheben sich jedoch nicht über die Mittelmäßigkeit.

Die Einheimischen hingegen, im Alter von sechs Wochen, am Spieß gebraten, bis die Haut goldgelb und resch wird; dann die in ihrem größten embonpoint ihre Vollkommenheit findenden Gänse, in dem ehrenvollen Amte das heil. Martins-Fest verherrlichend, geben eben so schöne als schmackhafte Braten; sie brauchen ihres vielen Fettes wegen nicht mit Papier überbunden zu werden. Das Fett wird sorgfältig aufbewahrt, und manches Zugemüse sehr angenehm damit bereitet.

Eine gebratene Gans. (Une oie à la broch.)

Die Gänse werden nach dem Abfedern, mit fein gestoßenem Pech bestäubt, und mit heißem Wasser überbrüht, indem es nur auf diese Weise möglich wird, ihre

feinen Pflaumen gänzlich herab zu bekommen. Sie werden übrigens schon ganz abgefedert und gereiniget zu Markte gebracht. So eine schöne große Gans wird mit feinem Salz und etwas wenigem Majoran gewürzt, mit der Bratdressur (S. Abschnitt v. d. Dressuren) belegt, an einen großen Spieß gebunden und bey schwachem Feuer langsam gebraten, welches eine bis anderthalb Stunden dauern könnte. Die Jungen brauchen dagegen nur eine halbe Stunde des starken Feuer's. Sie werden ohne anderes Zuthun recht heiß aufgetischt.

Gedämpfte Gans. (L'oie braisée.)

Die flammirte und sehr rein geputzte Gans (S. d. vorhergehende), wird aufgemacht, der Hals am Rückgrath abgelöst, die Flügel am zweyten Gelenke abgehauen, das Fleisch von dem Beinchen des dritten Gelenkes an den Körper geschoben, und dann auch diese Beinchen abgenommen, die Füße unter dem Knie abgehauen, die Biegeln unter die Brust gedrängt, mit Bindfaden dressirt (S. Abschn. v. d. Dressur), und so mit Salz und Concassé leicht bestäubt, in eine mit Speckplatten belegte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Kalbfleisch, Schneidschinken, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurz, Sellerie, belegt, mit Lorberblatt, Pfeffer und Salz gewürzt, mit fetter Brühe genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum Weichwerden langsam gedämpft; endlich nach enigem Abkühlen aus dem Sude gehoben und so angerichtet; rund um die Schüssel herum kommt aufgestellter Kohl (S. Abschnitt v. d. Pflanzen) oder gefüllter Salat (S. ebendaselbst);

braune Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschnitt von den Tunken).

Gans mit Reiß. (Oie farcie au pri.)

Gans mit Marcaroni. (Oie à l'Italienne aux macaronis.)

Zu beyden Gerichten werden die Gänse, nach dem Reinputzen und Flammiren, über dem Rücken aufgeschnitten, und der Galentine von Indian gleich (S. Abschnitt v. d. Indian) ausgelöst, auf die Tafel gebreitet, mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, und mit dem unten aufgezeichneten Reiß oder Marcaroni gefüllt, dann zusammengebogen, zugenäht und in die vorige Form gepreßt, mit zwey Bögen Papier, das mit Butter bestrichen ist, belegt, eingebunden und so in heißem Ofen eine bis anderthalb Stunden gebraten, dann aufgebunden und von schönster Farbe über eine Unterlage von Reiß oder Marcaroni aufgetischt. Hiezu wird ein Pfund Reiß aus mehreren warmen Wasser gewaschen, und mit zwey Maß fetter Brühe nebst einem Stück Butter zugesetzt, mit einer spanischen Zwiebel, die mit vier Gewürznelken gespickt ist, belegt, mit Salz und Concassé gewürzt und so langsam weich gedämpft. Der Reiß muß weich, ganz, und dennoch fest bleiben, in die Gans wird derselbe gefüllt, wenn er ganz kalt geworden ist, der übrig bleibende Theil wird bey dem Anrichten mit etwas Brühe verdünnet und auf die Schüssel geschüttet. Die Marcaroni (S. Abschn. v. d. Marcaroni) werden ebenfalls kalt in die Gans gefüllt, und der Überrest heiß zur Unterlage gebraucht.

Gans auf englische Art. (L'oie à la l'anglaise.)

Wird ganz dem Schöpsenschlegel gleich behandelt. (S. Abschn. v. d. Schöpsenschlegel auf englische Art.)

Einen nicht unbeträchtlichen Handlungsartikel geben die Gänselebern, mit denen uns Preßburg am meisten versieht. Eine schöne Gansleber kostet gewöhnlich so viel als eine ungefütterte Gans selbst, und dieß mit vollem Rechte, denn ihr Erzeugen ist ebenfalls kostspielig und fordert viele Wartung. Dagegen ist eine Gansleber ein wahrer Leckerbissen, und nichts kann ihr verglichen werden, wenn sie in einer kalten Pastete erscheint. Ob dieses schon der vortheilhafteste Gebrauch der Gänseleber ist, so geben sie dennoch sehr köstliche warme Gerichte, die stets den ersten Rang behaupten.

Die Bereitung der Gänselebern *) geschieht überhaupt auf dreyerley Weise. Die Bereitung auf trockenem Wege, wie bey den kalten Pasteten; am offenen Feuer, wie bey dem Schwingen; endlich mittelst der Presse durch das Dämpfen, welche Bereitungsweise die meisten Gerichte liefert; mit rund und nagelförmig geschnittenen Trüffeln gespickt, und über eine dünne Schicht solcher geschnittenen und in Butter passirten Trüffeln mit

*) Die Gänselebern dürfen nicht mürbe liegen, im Gegentheil bringt ein jeder Tag ihrem feinen Wesen Verlust, denn selbst im strengsten Winter, wo die Kälte eine jede Verwesung abhält, scheint selbe hierbey vorzuwirken, denn die, einige Zeit alt gewordene, Leber schrumpft über dem mäßigsten Feuer zusammen, entläßt das feinste Fett, wird unansehnlich und geschmacklos, oft selbst unangenehm schmeckend.

sehr corsirter pikanter Tunke erscheinen sie als gedämpft. So gedämpft und gespickt über einem Ragout-Godard gibt ein köstliches Gericht von sehr versprechendem Ansehen, eben so über einem Kranze von Kapaunen-Nocken mit Consommé u. dgl. m. Zu Gerichten, wo eigentlich nur eine Leber über der Schüssel erscheint, muß selbe nothwendiger Weise von ungewöhnlicher Schönheit und Größe seyn. Die minder großen werden dann zu kalten Pasteten, Escalopen, und die unansehnlichsten zu Faschen verbraucht.

Gedämpfte Gansleber (Foie à la St. Cloud.)

Die zum Dämpfen gewählte schöne große Gansleber wird über der ganzen Oberfläche fingerbreit aus einander und daumentief mit Trüffeln, die halbfingerdick in der Form des Heiligennagels geschnitten sind, gespickt, so daß die Köpfchen nur heraussstehen bleiben, dann ganz mit Speckplatten bedeckt, in eine Presse gethan, die nur mit einem Glas Madera-Wein genäßt worden ist. (S. Abschn. v. d. Einf.) Die Casserole wird dann gut bedeckt, in ein heißes Bad, das nur kaum bemerkbar kocht, zwey Stunden lang gestellt, und die Leber gedämpft. Nach einigem Abkühlen wird die Leber, die beynahe nichts von ihrer Größe verloren hat und fest geblieben ist, auf eine reine Serviette gelegt, um eine jede Flüssigkeit abzutrocknen, und so über eine Schicht Heiligennagel ähnlich geschnittenen und in Butter passirten Trüffeln (S. Abs. v. d. Trüffeln), die dann ohne alles Fett mit corsirter pikanter Tunke vermengt sind, in einer schön bordirten Schüssel aufgetischt. (S. Abschnitt v. d Borduren.)

Gansleber mit Ragout-Godard. (Foie gras à la Godard.)

Die vorhergehende mit Trüffeln gespickte und gedämpfte Gansleber wird über einem reichen Ragout-Godard (S. Abschn. v. d. Rag.), das in eine bordirte Schüssel, oder eine schön dressirte warme Pastete (S. Abschn. v. warm. Pastet. 2. Th.) geschüttet ist, aufgetragen. Daß die Pastetenkrusten von schöner Form, das Ragout richtig behandelt, die Tunke kräftig und die Leber von schönem Ansehen sey, fordert der hohe Rang des Gerichtes.

Gansleber mit Trüffeln. (Foie gras aux truffes.)

Die gespickte und gedämpfte Leber (S. d. vorherg.) kömmt über ein Bette von geschwungenen Trüffeln (S. Abschn. v. d. Trüffeln), die in eine schön bordirte Schüssel angerichtet sind.

Gansleber mit Kapaunen-Nocken. (Foie gras aux quenelles de volaille.)

Die gespickte und gedämpfte Leber (S. d. vorherg.) kommt über einen Kranz dressirter Kapaunen-Nocken mit Consommé (S. Abschn. v. d. Farschen, Anm. Kapaunen-Nocken). Die Nocken werden über eine bordirte Schüssel, mit Vorzug aber in einer Silbercasserole dressirt.

Escalope von Gansleber. (Escalope de foie gras.)

Die Leber wird auf länglich runde, halbfingerdicke Scheiben von der Größe einer kleinen Handfläche ge-

schnitten, diese Scheiben, rund herum rein zugeschnitten, werden in eine mit frischer Butter bestrichene Schwungcasserole gereihet, leicht mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und mit rund geschnittenem, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Schwungcasserole über glühende Asche gestellt und von einem Augenblick zum andern leicht bewegt, so, bis die Wärme die Leber zur Hälfte durchdrungen hat, dann werden sie Stück für Stück umgewendet und wieder so lange über frisch glühender Asche gelassen. Dreyviertel der Butter und entquollenes Fett werden abgeseihet, statt dessen kommen anderthalb Schöpflöffel braune Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), die mit Glaß stark gehoben zu einer Dicke der legirten Tunke eingekocht worden ist; mit dieser Tunke und Limoniensaft werden die Schnitten leicht durch einander geschwungen und zierlich angerichtet. Die Tunke wird dann noch einmahl durch ein reines Haartuch geseihet; über heller Gluth bis zur gehörigen Hitze gezogen, und somit die Leber begossen. Dieses feine Gericht muß mit der größten Umsicht behandelt werden, die Scheiben ungebrochen, von möglichst reinem Ansehen dressirt, und die Tunke vom feinsten Geschmacke bis zur angenehmen Kraft gehoben seyn. Diese Speise wird immer in einer bordirten Schüssel aufgetischt.

Escalope von Gänsleber mit Trüffeln. (Escalope de foie gras aux truffes.)

Die vorhergehende Escalope wird bey der Bereitung mit schönen Scheiben-Trüffeln ganz belegt (S. Abs.

v. Trüffeln), endlich mit der Leber geschwungen und im Geschmacke der vorhergehenden ganz gleich gehalten; der Beytritt der Trüffeln setzt viel Kraft bey der Tunke voraus, und daher muß zur Hebung des Ganzen mehr Glaß als zu der vorhergehenden Escalope genommen werden. Bey dem Anrichten müssen die Trüffeln großen Effect thun, darum werden die schönsten Scheiben zurückbehalten, um dann über das Ganze einen schönen Kranz oder sonst eine Figur zu bilden.

Gansleber mit Öhl-Tunke. (Eine Mayonnaise von Gänselebern.) (Une mayonnaise de foie gras.)

Die ungespickten Gänselebern werden denen vorhergehenden gleich gedämpft und in ihrer Presse kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten werden selbe dann von allem Fette gereiniget, auf halbfingerdünne und wenigstens zwey Finger breite Scheiben geschnitten, rein parirt, und über eine Schüssel, die halbfingerhoch mit Aspique aufgegossen und schon gesulzt ist, aufdressirt, so zwar, daß es eine Pyramide bilde, die dann von oben und unten mit einer stark gesulzten Öhl-Tunke (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken) begossen und maskirt wird. Rund herum wird die Schüssel mit Fleischsulz schön verziert.

Gänseleber-Kuchen. (Pains de foie gras.)

Die weniger ansehnlichen Gänselebern, ein Pfund ungefähr, werden fein zerrieben, mit drey Viertelpfund gut verkochter und fein gestoßener Semmel

(S. Abschn. v. d. Faschen, gek. Semmel z. Fasch.) und einem halben Pfund des feinsten gestoßenen Speckes vermengt, und aufs neue gestoßen, unter währendem Stoßen werden vier bis fünf Eyerdotter, nebst gehörigem Salz, weißem Pfeffer, zwey Eßlöffeln voll in Butter passirten feinen Gräupchen und halben Schöpflöffel dick eingekochter kräftiger brauner Tunke (S. Abs. v. d. Tunken) beygemischt, und nun alles durch ein feines Sieb gestrichen. In diesen Fasch werden ein Schöpflöffel weichgekochte und auf kleine reine Würfel geschnittene Kalbseuter, eben so viel und so geschnittene gepöckelte Zungen und eben so viel, als beyde, Trüffeln vermengt. Dieses Amalgama wird dann in eine schickliche Form, die mit sehr dünnen Speckplatten gefüttert ist, gethan, mittelst eines leichten, aber anhaltenden Aufstoßens über eine Tafel, die mit ein Paar Tüchern belegt ist, glatt gereihet, die Luft herausgetrieben, damit keine Lücken bleiben, die Oberfläche mit Speck bedeckt und nun im kochend heißen Bade, zwey bis dritthalb Stunden lang gedämpft. Das Wasser muß stets kochend heiß unterhalten werden, ob es gleich nicht merklich kochen darf. Die Form wird dann kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Kaltwerden wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, um den festgewordenen Kuchen durch's Umstürzen leicht heraus zu bekommen, der dann von allem Speck und Fette entblöst, rein zugeschnitten wird. Der gereinigte Model wird einen starken Messerrücken hoch mit Aspique (S. Abs. v. d. Brühen) begossen und zum Sulzen gestellt; nach Erfolg dessen wird der Kuchen behutsam darüber gestellt, die Höhlung des Models mit Aspique

ausgefüllt, und aufs neue zum Sulzen gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model wieder einen Augenblick in's warme Wasser gehalten, so bis sich die Sulz los-löst, und nun wird der fertige Kuchen über eine Schüssel gestürzt, und der Rand der Schüssel mit Fleischsulz zierlich belegt.

Fünf und dreyßigster Abschnitt.

Vom Auerhahn.

Der Auerhahn lebt im nördlichen Europa und Asien, und wird beynahe so groß wie ein calcutischer Hahn. Der Kopf ist schwarz, Rücken und Hals auch schwärz, aber weiß gesprengt; Brust, Bauch und Schwanz sind bläulich schwarz. Die etwas kleinere Henne ist gelb, braun und schwarz gefleckt.

Da sie außerordentlich scheu sind, so können sie selten geschossen werden, außer zur Falzzeit, wo sie sich unter den Bäumen herum taumeln, und (vorzüglich der Hahn) gleichsam weder hören noch sehen. Das Fleisch ist trocken und schwärzlich, und muß erst gebeitzt werden, ehe man es genießen kann. Dennoch wird es, der Seltenheit wegen, für ein fürstliches Essen gehalten. Sie werden à la Godard, à la Daube, oder als Galantine gegeben (S. Abschn. v. Indian). Als feines Gehäcke, geblättertes oder durchgeschlagenes Fleisch, werden sie dem Repphuhn gleich behandelt (S. Abschn. v. d. Repphuhn).

Im Jahr 1815 sind bey den schönen Jagden Seiner Durchlaucht des Herrn Fürsten von Schwarzenberg in der Herrschaft Wittingau in zwey Tagen fünf Auerhühner von seltener Schönheit geschossen worden.

Sechs und dreyßigster Abschnitt.

Vom Birkhuhn.

Zum Auerhühnergeschlechte gehörend. Der Hahn übertrifft an Größe ein Haushuhn; Hals, Brust und Rücken sind, bläulich schwarz, die Flügel grau und weiß mit gelben Flecken. Die Henne ist nur halb so groß und grau gesprenkelt. Das Birkhuhn lebt in den nördlichen bergigten Gegenden, besonders in England, Schottland, Schweden, Norwegen und der Schweiz: in Deutschland findet es sich sehr selten; es wählt Birken- und Erlenbrüche zum Aufenthalte, und nährt sich von den Knospen der Birken und Fichten, von allerley Beeren und auch von Getreidekörnern. In der Lebensart und den Sitten gleicht es dem Auerhahne. Ihr Fleisch wird in Betracht der Mürbe und des Wohlgeschmacks jenem vorgezogen. Die Bereitungsweise hat es mit dem Auerhahne gemein.

Sieben und dreyßigster Abschnitt.

Vom Haselhuhn.

Man findet dieses Geflügel in dem mittlern Europa und unter andern häufig in Böhmen, Schlesien und Franken, am zahlreichsten aber in Norwegen und Lappland. Es ist fast um die Hälfte größer als ein Repphuhn; die Farbe der Federn besteht aus einem Gemische von Aschgrau, Schwarz, Braun und Weiß. Die Schwungfedern sind grau, mit schwarzen Puncten und einer schwarzen Binde — die mittlern ausgenommen — besetzt; die Beine bis auf die Zehen sind befiedert. Der Hahn hat an der rostfarbigen Brust einen schwarzen Fleck, welcher dem Weibchen fehlt. Alles Übrige haben diese Vögel größten Theils mit den Birkhühnern gemein. Zwey von diesen verschiedenen Gattungen sind das weiße Haselhuhn (eigentlich Waldhuhn) und das Schneehuhn; jenes lebt im nördlichen Europa, und verirrt sich auch zuweilen nach Deutschland. Der Schnabel ist schwarz, die Augenbraunen sind scharlachroth, der Bauch und die mit haarförmigen Federn besetzten Beine weiß; eben so die Schwungfedern; die Schwanzfedern schwärzlich mit weißen Spitzen, die mittleren ganz weiß. Das Schneehuhn findet sich nicht nur in Norden, sondern auch auf den höchsten Gebirgen des südlichen Europa, und kommt ebenfalls zuweilen nach Deutschland. Die Beine sind bis auf die Fußsohlen mit wollähnlichen Haaren bedeckt; die Schäfte der sieben ersten Schwungfedern schwarz; von den vierzehn Schwanzfedern die äußersten schwarz, die mittleren aschgrau, schwarz gefleckt und mit weißen Spi-

zen. Im Sommer hat es eine graue Farbe. An Größe gleicht es einer Taube. Des wohlschmeckenden Fleisches wegen wird es sehr geschätzt. In Stockholm verkauft man Tausende auf dem Markte, und versendet sie in Fässern. Die Bereitungsweise haben sie mit den Repphühnern gemein (S. Abschn. v. d. Repphuhn).

Acht und dreyßigster Abschnitt.

Von dem Krammetsvogel, oder der Roth- oder Weindrossel.

Der Krammetsvogel (gemeine oder Wachholderdrossel, Ziemer) ist etwas größer als ein Staar. Der obere Theil des Halses, der untere des Rückens und die Steißfedern sind aschgrau; die Schwungfedern schwarzgrau mit aschgraulich weißem Saume; der Schwanz schwärzlich. Ihre vornehmste Nahrung sind die Wachholderbeeren und Eberäschenbeeren, denen sie auf ihren Zügen nachgeht, denn sie ist, wie die meisten Gattungen ihres Geschlechts, ein Zugvogel. Das Fleisch derselben hat von dem Genusse der Wachholderbeeren einen delicaten Geschmack, daher werden sie häufig gefangen. Die Krammetsvögel sollen bey uns selten, in Rußland aber und andern nördlichen Ländern gewöhnlich brüten, und von da im Herbste zu uns kommen. Einige bleiben, wenn der Winter nicht zu streng ist und sie Nahrung finden, bis im März hier; die meisten aber verweilen nur etliche Wochen. Von uns ziehen sie dann weiter nach Frank-

reich, Italien, Griechenland und der Türkey, worauf sie endlich in ihre Heimath, in das nördliche Europa, zurückkehren, um da durch ihre Brut den Verlust zu ersetzen, den sie durch die Nachstellungen der Menschen unter Weges erlitten haben. Diese Wanderungen stellen sie alle Jahre an.

Die Rothdrossel oder Weindrossel findet sich im mildern Europa. Ihr Oberleib ist olivenbraun; ein weißgelblicher Streifen zieht sich von den Nasenlöchern bis weit hinter die Augen; die Seiten, und die untern Flügelfedern sind rostroth. Sie thut, besonders in Frankreich, in den Weinbergen großen Schaden, indem die Weinbeeren ihre liebste Nahrung sind. Von ihrer Stimme: Zipp, zipp, hat sie auch den Nahmen Zippe erhalten.

Ihr Fleisch weicht im Geschmacke von der Wachholderdrossel ab, ist aber ebenfalls sehr delicat. Bey dem Braten wird statt des Lorberblattes, Weinlaub um sie gelegt.

Gebratene Krammetsvögel. (Grives à la broche.)

Den vorhergehenden Schnepfen gleich, abgefedert, flammirt, mit feinem Salz und Goucassé bestäubt, werden sie an beyden Seiten mit Lorberblättern, über den ganzen Leib aber mit dünnen Speckplatten belegt, und endlich der Schnepfe gleich an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß gebunden und schnell an hellem Feuer gebraten, welches sechs bis acht Minuten dauern darf. Während dem Braten werden lange viereckige dünne Semmelschnitten über einem Rost darunter gestellt, um das kostbare Fett nebst dem Koth aufzufan-

gen. Über ein Bette dieser Schnitten werden die Vögel aufgetischt.

Geröstete Krammetsvögel. (Grives passées au lard.)

Dieses Gericht wird gewöhnlich als Braten aufgetischt, obgleich ihm diese Auszeichnung nicht zukömmt. Es werden auf zwölf Vögel vier Eßlöffeln fein rappirter Speck mit zwey Löffeln fein geschnittenen spanischen Zwiebeln bis zum Gelbwerden gehitzt; nach diesem Vorgange werden die Vögel hinzu gethan, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und über die Hälfte unter öfterem Schwingen geröstet, dann kommen vier Löffeln voll feine weiße Semmelbröseln hinzu, und das Ganze wird nun so schnell fortgeröstet, bis die Semmelbröseln leicht braun aussehen, dann werden die Vögel als von der Hitze durchdrungen und folglich genießbar, angerichtet, und die Semmelbröseln darüber gestreuet.

Sulz von Krammetsvögel. (Gelée de grives.)

Diese Sulz wird der Fasanensulz ganz ähnlich gemacht (S. Abschn. v. d. Fasanen, Kupf. 4. Fig. 8.)

Krammetsvögel als Cotletten. (Côtelettes de grives.)

Die Brüstchen der Vögel werden abgelöst (S. Abschn. v. geschwungenen Repphühnerbrüstchen). In den Spitz eines jeden ein rein abgeschabtes Rippchen zur Hälfte hineingesteckt, welches die Rippe zu einer Cotlette bildet, die Brüstchen werden dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in drey Eyerdottern, die

mit acht Loth zerlassener Butter zur Tunke verrührt sind, getunkt, und mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt. Bey dem Anrichten werden sie in einer mit Butter stark bestrichenen Schwung-Casserole eine an die andere gereihet und über starkem Feuer von beyden Seiten gebraten, und zierlich angerichtet mit einem Cotlettensafte aufgetischt (S. Abschn. v. d. Tunken). Sie werden zwar selten als selbstständige Speise, öfters als verzierende Beyhülfe eines andern Gerichts gebraucht.

Krammetsvögel in Krusten. (Grives au gratin.)

Ein recht liebliches Gericht geben diese so zubereiteten Vögel; ihr Äußeres ist ansprechend, und der Genuß mit einer angenehmen Arbeit verbunden; man muß sie aus der Kruste heben und zerschneiden (ohne der schwierigen Mühe, sie erst mühsam von den feinen Beinchen abzuklauben), den Fasch aus der Kruste heraushohlen, endlich die Kruste selbst genießen; alles Sachen, die während dem Genusse leicht beschäftigen, ohne zu zerstreuen. Ihre Bereitung ist von Stufe zu Stufe jener der Lerchen in Krusten gleich (S. Abschn. v. d. Lerchen, Kupf. 4. Fig. 12.)

Neun und dreyßigster Abschnitt.

Von der Lerche.

Von den Gattungen dieses Geschlechts ist die Feld- oder Ackerlerche die bekannteste und nützlichste, daher wir uns auf ihre Beschreibung einschränken und die andern,

z. B. die Wald- oder Heidelerche, die Haubenlerche, die Berglerche, die Wiesenlerche rc. rc. übergehen. Die Feldlerche hat schwarzbraune Schwanzfedern, wovon die mittelsten an der innern Seite mit einer rostbraunen, und an der äußern mit einer weißgrauen Einfassung bezeichnet sind, die beyden äußersten sind an der äußern und halben innern Seite weiß. Das Vaterland der Feldlerche erstreckt sich sehr weit und begreift fast alle Theile der alten Welt. Sie ist der einzige Vogel, der im senkrecht oder schraubenförmig aufsteigenden und dann wieder bald sinkenden, bald fallenden Fluge seine Stimme hören läßt. Man sieht sie bloß auf Saatfeldern und Wiesen, nie auf Bäumen oder in Gehölzen, ausgenommen da, wo große leere Plätze in Wäldern sind. Da sie nach der Ernte sehr fett werden, und ihr Fleisch einen sehr zarten Geschmack hat, so stellt man ihnen um die Zeit häufig nach. Am gewöhnlichsten fängt man sie des Abends im Dunkeln mit Netzen, welche Art des Fangens das Lerchenstreichen heißt. In fruchtbaren Gegenden, die reich an den feineren Getreidesorten sind, werden sie in erstaunlicher Menge und von besonderer Güte angetroffen; die Leipziger Lerchen sind deßhalb weit und breit berühmt. Man hat daselbst schon in einem Monathe fast eine halbe Million gefangen, wovon verschiedene drey bis vier Loth schwer gewesen sind. Sonderbar ist es aber, daß man oft in der einen Nacht lauter fette, und in der folgenden lauter magere bekommt.

Gebratene Lerchen. (Alouettes à la broche.)

Gebraten werden sie wie die Krammetsvögel, nur werden diese nicht wie jene in Speck eingehüllet, sondern

ein viereckiges Schnitzchen Speck zwischen einen jeden Vogel an ein dünnes Spießchen gesteckt, und dann bey starkem Feuer während des Bratens mit feinen Semmelbröseln, welche mit Salz und Concassé vermengt sind, mehrmahls bestäubt. Bey dem Anrichten werden Limonien beygesetzt. (S. Abschn. die Kunst zu braten).

Geröstete Lerchen. (Alouettes passées au lard.)

Ganz den Krammetsvögeln gleich. (S. den vorhergehenden Abschnitt.)

Lerchen in Krusten. (Alouettes en croustade.)

Die rein abgefederten und leicht flammirten Lerchen, wenigstens zwölf an der Zahl, werden über dem Rücken aufgeschnitten und behutsam ausgelöst, welches der Galantine gleich geschieht (S. Abschn. v. d. Indian-Galantine), dann neben einander über die Tafel ausgebreitet und mit feinem Salz bestäubt. Sie werden nun Stück für Stück mit feinem Fasch (S. Abschnitt v. d. feinen Faschen) (Gansleber-Fasch), der mit dem Fleisch von zwölf Lerchen vermehrt wird, gefüllt und in die erste natürliche Form gebracht, über eine Schüssel gereiht und bey Seite gesetzt.

Unterdessen werden aus weißem Brot kleine Krusten geschnitten, die, wenn sie gebacken und ausgehohlt sind, die Vögel in sich fassen. Um das Aushöhlchen gut möglich zu machen, werden sie vor dem Backen einen Messerrücken breit rundherum an dem Rande mit einem sehr scharfen Messer eingeschnitten, und dann heiß gebacken. Nach dem Aushöhlschen bis zu einer dünnen Kruste wird der Boden zwey Messerrücken hoch mit dem

oben benannten Fasch bestrichen und die Vögel darüber gelegt, welche zur Hälfte über die Kruste vorragen; sie werden dann leicht mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit sehr dünnen Speckplatten bedeckt, und im übergefühlten Ofen eine halbe Stunde lang gebacken. Die Speckplatten werden nun abgenommen, die Vögel aus der Kruste gehoben, über den Fasch ein halber Eßlöffel sehr corsirte Tunke gegossen, die Vögel glasirt, wieder darüber gelegt und so über die gehörige Schüssel gereiht aufgetischt. Die Köpfchen werden als Zierde in den vordern Theil gesteckt, so daß es ungefähr die Miene des Kupfers hat. (S. Kupfertaf. 4. Fig. 12.)

Lerchen als Kirschen. (Alouettes en cerise.)

Die, denen vorhergehenden gleich ausgelösten Lerchen werden mit Nadel und Zwirn rund herum aufgefaßt, mit feinem Fasch (S. ebendaselbst), in welches das Eingeweide (der Magen ausgenommen) sehr fein gehäckelt vermengt worden ist, gefüllet, der Faden wird dann angezogen und die Vögel so zu einer Form der Kirsche gebracht; in den zusammen gezogenen Theil wird ein angeschabtes Beinchen des Biegels gesteckt, welches den Stängel bildet; sonach werden sie in eine mit Butter bestrichene Casserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter begossen und mit rundem Papier bedeckt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie mit ober und unter der Casserole angebrachter Gluth gedünstet; wenn sie von der Hitze durchdrungen sind, so werden sie aus der Butter über ein reines Tuch gelegt und abdressirt, wobey darauf zu sehen ist, daß der Stängel nicht abfällt, und nun werden sie in

zierlicher Ordnung über eine bordirte Schüssel oder Kruste angerichtet oder glasirt. In ihre Mitte kömmt eine mit Glaß gehobene und mit Limoniensaft gesäuerte braune Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken).

Escalope von Lerchen mit Trüffeln. (Escalope d'alouettes aux truffes.)

Nach dem Absedern und Flammiren werden die Brüstchen der Lerchen abgelöst (Abschn. v. d. Repphünern, geschwungene Repphühner) ohne aller Haut, in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit abgeschälten auf zwey Messerrücken dünne Blättchen geschnittenen Trüffeln bestreut, mit Butter begossen und mit rundgeschnittenem Papier, das mit Butter bestrichen ist, bedeckt. Um eine Schüssel anständig voll zu machen, braucht man beyläufig zwölf Dutzend Lerchen und eben so viel Blättchen der Trüffeln; zwey sehr geschickte Hände brauchen hiezu vier Stunden Zeit, es sey nicht gesagt um abzuschrecken, vielmehr um die Aufmerksamkeit dahin zu richten, daß diese Arbeit gehörig eingeleitet werden könne.

Aus dem Gerippe der Vögel wird eine Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen) gezogen, welche abgefettet, mit zwey Schöpflöffel brauner Tunke (S. Abs. v. d. Tunken) vermengt, über starkem Feuer wieder auf zwey Schöpflöffel eingekocht und durch ein Haartuch in eine Casserole gepreßt wird. Sie muß durchsichtig glänzend sich vom Löffel spinnen. Vor dem Anrichten wird sie im heißen Bade gewärmt. Bey dem Anrichten werden die Brüstchen über starkem Feuer geschwungen, so zwar, daß, wie der Saft häufig entquillt, durch die Hitze eben so schnell

wieder verdämpft werde, denn hat einmahl dieser Saft überhand genommen, so daß die Brüstchen kochen, so ist das Gericht verfehlt, die Brüstchen werden zähe und trocken, und die Sauce zersetzt. Nach diesem Vorgange des Schwingens, welches beyläufig vier Minuten dauern mag, wird die Butter abgeseihet, statt dieser die Sauce darüber gegossen, gut durch einander geschwungen, und das Ganze mit Limoniensaft und Glaß gehoben, in eine bordirte Schüssel, oder besser in eine Kruste, angerichtet (S. Abschnitt v. d. Krusten Kupfertaf. 9. Fig. 27, 28). Die noch einmahl abgeseihete Sauce, welche durch Essenz, Trüffeln und Glaß köstlich nüancirt, durch Limoniensaft gehoben, dem feinsten haut-gout entspricht, wird darüber gegossen. Als Attribut dieses Gerichtes werden die Köpfchen um die Kruste gelegt.

Lerchenbrüstchen als Cotletten. (Filets d'alouettes en côtelettes.)

Werden ganz so wie jene der Krammetsvögel bereitet. (S. Abschn. v. d. Krammetsvögeln).

Lerchen mit Basilienkräutchen *). (Alouettes au basilic.)

Die zu den Krusten bereiteten Lerchen (S. die vorhergehenden) werden in eine mit Speckplatten gefüt-

*) Das gemeine Basilienkraut stammt aus Ostindien und ist deßhalb gegen unsere Kälte sehr empfindlich. Es hat einen gebrämten Kelch und glatte eyrunde Blätter. Man zieht eine Menge Spielarten davon, unter welchen das große und das kleine Basilienkraut zu bemerken sind. Jenes wird gegen anderthalb Fuß hoch; dieses bleibt viel niedriger.

terte Casserole eine an die andere gereihet, ebenfalls mit Speckplatten belegt, mit etwas Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) begossen, und mit oben und unten angebrachter Gluth eine Viertelstunde langsam gedämpft; sie müssen so viel als möglich ihre natürliche Form behalten, welches dann am sichersten geschieht, wenn sie über dem Rücken zugenäht werden; nach dem Abfetten über einem reinen Tuche, über welches man sie aus der Presse heraus legt, werden sie in eine bordirte Schüssel zierlich aufgerichtet. Ein Schöpflöffel voll Consommé wird mit der von den Gerippen gezogenen Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen) vermengt, und schnell bis auf einen Schöpflöffel eingekocht, dann mit zwey Eßlöffel voll fein geschnittenen und abgekochten Basilienkräutchen vermengt, mit Limonienſaft gehoben, und als Tunke darüber gegossen.

Die Rothkröpfel und andere Sorten kleiner Vögel werden den Lerchen ganz ähnlich in allen ihren Umstaltungen zugerichtet.

Vierzigster Abschnitt.

Vom Ortolan.

Auch dieser Vogel ist als ein Leckerbissen auf den Tafeln der Reichen bekannt. Er gehört zu dem Geschlechte

---

hat aber einen noch angenehmeren Geruch, und wird mehr zum Vergnügen in Blumentöpfen, als in Gärten zum Gebrauch gezogen.

des Ammers, wird auch Gartenammer und Fettammer genannt.

Der Vogel hält sich in den wärmern Gegenden von Europa und Asien auf, und gehört zu den Zugvögeln. Man trifft ihn häufig in Gärten, daher der Nahme Ortolan (hortulans) in Weinbergen und auf besäeten Feldern an. Er liebt vorzüglich Hirse und Heidekorn, und wird davon außerordentlich fett. Die vorzüglichste Bereitungsweise ist das Braten. Ihr außerordentliches Fett, das das zarte Fleisch vor dem Verbraten schützt, wird durch Wirkung der trocknen Hitze unendlich fein schmeckend. Die Bereitung dieser Vögel ist jenen der Lerchen gleich. (S. Abschn. v. d. Lerchen.)

Ein und vierzigster Abschnitt.

Vom Indian (calecutischen Hahn).

Im Jahre 1550 sollen durch menschenfreundliche Veranstaltung eines Jesuiten die ersten von Amerika nach Europa gebracht worden seyn. Dieser Mann hat gegründete Rechte auf unsere Dankbarkeit, und durch einen schön gebratenen dampfenden Indian werden wir gewiß recht angenehm daran erinnert.

Gebratener Indian. (Dindonneau à la broche.)

Die Ehre des Bratens wird bey diesem Geschlechte nur der lieben Jugend zugedacht, und so, ohne Putz und Schmuck, bloß mit einer Speckplatte als Ehrenmantel bedeckt, aufgetischt.

Ist man gezwungen aus Mangel an Jungen einen an das Mittelalter steigenden Indian zu nehmen, so muß dieser nach längerem Mürbeliegen fein gespickt werden (S. Abschn. v. d. Spicken). Über die Mitteljahre darf es keinem mehr einfallen, sich so hervor gesucht zu sehen. Ihr Geschick ist dann höchstens gedämpft zu werden.

Nach dem Aufmachen, und über blauen Kohlenflamme leichtem Flammiren werden der Hals, die Flügel und die Klauen abgehauen, das Brustbein gebrochen, dann von außen und innen mit feinem Salz bestäubt; die Bügel unter die Brust zwingend, wird der Vogel in eine Bratdressur (S. Abschn. v. d. Dressuren) gegeben; endlich mit einer schönen zwey Messerrücken dicken Speckplatte belegt, mit Bindfaden überbunden, an den Spieß gesteckt, mit Papier verhüllt, und so eine Stunde gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Garbraten wird der Überwurf von Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht, um dem Braten nun eine gehörige schöne Farbe geben zu können; welcher endlich über ein Bett von Brunnenkresse der mit Salz und starkem Essig besprengt ist, belegt und aufgetischt wird. (S. Abschn. Kunst zu braten.)

Indian mit Trüffeln. (Dindon aux truffes, ou à la Perigord.

Der zu seiner schönsten Größe gediehene Indian, gut genährt, mithin auch fett, wird nach dem leichten Flammiren bey der Brust aufgemacht, das Brustbein gespalten, um den großen Magen sammt dem übrigen Eingeweide ohne Beschädigung heraus zu bringen; der Hals wird zwischen den Flügeln, die Haut hingegen erst bey dem Roßhaarbüschchen abgeschnitten, diese dann von dem

Aufschnitte am Rücken an rund herum mit einer Nadel und Bindfaden aufgefaßt und indessen ungebunden gelassen. Nach erhaltener Dampfdressur (S. Abschn. v. d. Dressuren) wird dieser Indian mit Trüffeln gefüllt (S. weiter unten), so daß das Ganze eine schöne volle Form bekommt, wozu der volle gefüllte sogenannte Kropf vieles beyträgt. Die Dressuren werden dann erst nach dem Anfüllen mit den Trüffeln angezogen und gebunden, so auch die Öffnung bey dem Steiß zugenähet. Nach diesem Vorgange bleibt der Indian vier bis fünf Wochen an einem kalten trockenen Orte liegen mit der unerläßlichen Bedingniß, daß man ihn einen jeden Tag auf eine andere Seite wende. An dem zum Braten bestimmten Tage wird dieser sehr mürbe gelegene mit dem Arom der Trüffeln durchdrungene Indian an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß angebunden, mit dünnen Speckplatten belegt, mit vier Bögen Papier, welches mit Butter bestrichen ist, überbunden, und so zwey Stunden an starker Gluth langsam gebraten, dann abgebunden, rein aus dem Papier und Speck genommen, abdressirt, abgefettet, und über ein Bette von Trüffeln in einer Sauce (S. Abschn. v. d. Tunken, Trüffeltunke) auf einer langen bordirten Schüssel aufgetischt.

Die Trüffeln, fünf bis sechs Pfund, nachdem der Indian groß ist, werden geschälet, dann rein und rund zugeschnitten, in einem halben Pfund Butter und einem Pfund des reinsten rappirten Specks eine halbe Stunde lang passirt. Unter währendem Passiren kommen acht Eßlöffel voll feines Kräutchen (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen), welches mit vier Löffel fein gehäckelten Trüf-

feln vermehrt worden ist, hinzu. Das Ganze wird gehörig mit Salz und Concassé, zwey pulverisirten Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, nach dem Abdünsten werden diese Trüffeln kalt gestellt, und erst nach dem erfolgten Sulzen in den bereiteten Indian gefüllet. Man spricht oft und gerne von solch einem Indian. Wiederhohlt und gelungen gegeben, zeigt derselbe von gutem Tone und verschafft der Küche Credit.

Leider daß bey dem immer hohen Preise der Trüffeln dieß köstliche Gerichte nicht nach Wunsch oft genug aufgetischt werden kann. Solch ein Indian hat das mit den großen Geistern gemein, daß man sich ihrer nur selten erfreuen kann.

Indian mit dem Ragout-Godard. (Dindon à la Godard.)

Der zum Dämpfen dressirte Indian (S. Abschnitt v. d. Dressuren), dessen Brust etwas länger über die Flamme gehalten worden ist, damit die Haut sich mehr zusammenziehe, um dadurch dem Spicken geeigneter zu seyn, wird endlich fein gespickt. (S. Abschn. v. d. f. Spicken), dann in eine angemessene Casserole, welche mit Speckplatten gefüttert ist, gethan, bis unter die Brust an das Gespickte mit einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) genäßt, mit doppeltem mit Butter bestrichenem Papier überlegt, und mit oben und unten angebrachter Gluth ungefähr eine Stunde lang gedämpft; das Papier wird alsdann abgenommen, die Gluth auf dem Deckel verstärkt, das Gespickte ein Paar Mahl glasirt, bis es eine schöne röthlich gelbe Farbe angenommen hat, die Dres-

fur behutsam herausgezogen, und nun recht behaglich auf ein vom Ragout-Godard (S. Abschn. v. d. Ragout), welches stark mit Trüffeln gehalten ist, gemachtes Bett einer schön bordirten Schüssel gelegt und aufgetischt.

Eine Galantine von Indian oder gesulzter Indian. (Dindon en galantine.)

Ein schöner großer, rein flammirter und abgeklaubter Indian wird über dem Rücken aufgeschnitten, mit scharfem Messer das Gerippe aus dem Fleische gelöst, und zwar mit so vieler Behutsamkeit, daß die Haut an keinem Orte durchschnitten werde. Um diese Operation möglichst zu erleichtern, kann sie theilweise geschehen, so erst das Gerippe, dann die Bügel und endlich die Flügel. Die Füße werden über dem Knie abgehauen, und nach dem Auslösen der Beine die Schenkel in den Körper gezogen. Die Flügel werden nur bis zum ersten Gliede ausgelöst, das übrige ebenfalls abgenommen. Der ganze Indian dann über die Tafel gebreitet, und möglichst gleich geglättet, nähmlich die erhöhten Theile des Fleisches flach herabgeschnitten, und die Vertiefungen, wo wenig oder gar kein Fleisch ist, damit ausgefüllet, damit das Ganze flach und überall gleich dick werde. Es wird nun die ganze Platte mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und halbfingerdick mit kaltem Pastetenfasch (S. Absch. v. d. Fasch) bestrichen. Über diese Lage von Fasch kommen fingerdick und fingerlang geschnittene Speckschnitten, eben so viel gepöckelte und weich gekochte Zungen, beyläufig so viel und so geschnittene Trüffeln, alles zusammen mit feinem Salz, Concassé und fein gestoßenen Lorberblättern stark gewürzt, in gewisse

Ordnung gelegt, wieder mit dem Fasch bestrichen, und dieses so oft wiederhohlt, bis die Hülle voll genug ist, damit bey dem Zusammenbiegen die äußersten Enden sich berühren können. Es wird nun der Aufschnitt über den ganzen Rücken wieder zusammengenäht und der Indian so viel wie möglich in die natürliche Form gebracht, und mit der Dampfdressur belegt. Die Brust wird mit Limoniensaft bespühlt, die ganze Galantine mit Speckplatten belegt, und in ein Tuch (die beste Form immer beybehaltend) fest eingebunden, in eine mit Speck und Schneidschinken gefütterte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Kalbfleisch, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln belegt, mit Salz, Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Lorberblättern, einem kleinen Gliedchen Knoblauch gewürzt, mit der Hälfte weißem Wein und eben so viel fetter Brühe begossen, und so langsam mit oben und unten angebrachter Gluth zwey bis drey Stunden lang gedämpft. Man sondirt das Garkochen mit einer Dressirnadel, mit welcher man mit einem leichten Druck die Galantine durchsticht. Allein solche Versuche müssen oft wiederhohlt werden, um den feinen Tact sich eigen zu machen, und ein richtiges Urtheil fällen zu können.

In diesem ihren Sude wird die Galantine über Nacht an einen kühlen Ort gestellt, des andern Tages wird sie behutsam herausgehoben, aufgebunden, die Speckplatten abgelöst, das gestockte Fett abgetrocknet, dann mit lau gemachter Glaß glasirt und mit fein gehäckelter Aspique bestreuet, sonach auf die Schüssel gelegt und erst zierlich mit Aspique (S. Abschn. v. d. Brühen, Fleischsulz) ausgelegt, der leere Raum der Schüssel

wird mit gehäckelter Aspique bedeckt, und der Rand mit Aspique verziert. Bey großern Tafeln und Buffets werden die Galantinen über schöne Sockeln (S. Abschn. v. d. Auffätzen von Fett) gestellt und dann angemessen verziert. (S. Kupfertaf. 12 und 13.)

Gedämpfter Indian. (Dindon en doube.)

Die Indianen von gewissem Alter werden gedämpft, und unterliegen folgender Behandlungsart. Um ihr trocken gewordenes Fleisch zu corrigiren, müssen ihre Brüste nach dem Abflammiren, Aufmachen und reinen Abklauben der Stifteln mit fingerdickem Speck, welcher mit Salz, Pfeffer und gestoßenem Lorberblatt stark gewürzt, daumbreit aus einander der Länge nach durchzogen werden, dann mit der Dampfdressur gebunden (S. Abschn. v. d. Dressur), in ein reines Tuch eingebunden, in eine mit Speckplatten belegte Casserole gethan, mit einigen Schnitten Schneidschinken, Kalbfleisch, Zwiebeln, gelben Rüben und Petersilienwurzeln belegt, mit Lorberblättern, Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Ingwer gewürzt, mit der Hälfte fetter Brühe und eben so viel weißem Wein genäßt, doppelt mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, und so mit oben und unten angebrachter Gluth beyläufig zwey Stunden langsam gedämpft werden. Vom Feuer gesetzt, bleibt der Indian eine Weile im Sude stehen, hernach wird derselbe erst herausgenommen, aufgebunden, abdressirt und reinlich ohne Saft und Fett auf die Schüssel gethan. Darunter kommt etwas Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen), oder auch eine braune Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken).

Indian auf englische Art. (Dindon à l'anglaise.)

Der Indian wird flammirt, von seinen Stifteln abgeklaubt, dann aufgemacht, zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. v. d. Dressur), und dem Schöpsenschlegel gleich im Wasser abgekocht (S. Abschn. v. d. Schöpsen). Nur muß berücksichtigt werden, daß der Indian nicht immer so lange zu kochen braucht, folglich die Ingredienzen früher beygegeben werden müssen.

Bey dem Anrichten muß besonders darauf gesehen werden, daß das Ganze ein ungezwungenes elegantes Ansehen bekomme, welches nur durch eine unscheinbare Symmetrie in der Lage der Gemüse erhalten werden kann, wenn eins das andere zu einem schönen Ganzen hebt. Eine gesäuerte Butter-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. v. d. Tunken. Kupfertaf. 3, Fig. 10.)

Heißabgesottene Indianflügel. (Ailerons de dindon au gros sel.)

Sechszehn Flügel von mittelstarken Indianen werden nach ihrem Flammiren und Abklauben in dem dicken Ende ausgelöst, das Fleisch wird nähmlich von den Beinchen behutsam losgemacht, heruntergeschoben, und diese an der Spielung mit dem andern Knochen abgelöst, so zwar, daß die Flügel, in ihre erste natürliche Lage gerichtet, keine Beschädigung von außen bemerken lassen. Sie werden in eine leicht mit Butter bestrichene Casserole zusammen gelegt, mit Limoniensaft bespritzt, mit einem Bucket Bertram und Lorberblättern und einer spanischen Zwiebel, welche mit sechs Gewürznelken gespickt ist, belegt, ein wenig gesalzen, mit zwey Schöpflöffeln wei-

ßem Wein und eben so viel Hühnerbrühe begossen, zugedeckt und schnell gekocht, so daß bey ihrem Weichwerden der Saft auf einen Löffel eingekocht ist. Sie werden zierlich angerichtet, mit etwas gewürztem Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen) begossen und sogleich aufgetischt. Auch hier gilt die Regel, wie bey dem Dämpfen einer jeden Sache, daß das Fleisch nicht gleich aus dem Sude genommen werde, weil es sonst zu schnell trocken und dann braun wird.

Indianflügel mit braunen Rüben. (Ailerons de dindon en haricot.)

Die zu dem vorhergehenden Gerichte bereiteten Flügel werden zwischen zwey Speckplatten in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einf.) weich gekocht. Auf sechzehn Flügel werden ungefähr eine Maß olivenförmig geschnittene weiße Rüben (in Ermangelung dieser Kohlrüben) in geklärter Butter goldgelb gebacken, über einem Tuche etwas abgefettet, dann in eine Casserole gethan, mit zwey Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und einem Löffel Consommé genäßt, mit Salz, Concassé und Zucker gewürzt, und vorerst langsam gekocht, um das Aufsteigen des Fettes zu befördern und abzunehmen, dann an starkem Feuer bis auf ungefähr anderthalb Löffel Sauce eingekocht. Während dieser Zeit müssen die Rüben weich seyn, und so mit dieser etwas verdickten Sauce, eines sehr angenehmen Geschmackes, sich vom Löffel spinnend, durchsichtig, hellbrauner Farbe, über die zierlich auf einer bordirten Schüssel aufgerichteten Flügel gegossen.

Indianflügel mit weißen Rüben. (Ailerons de dindon en haricot vièrge.)

Die Flügel werden den vorhergehenden gleich behandelt. Die Rüben werden in Butter mit Würze von Salz, Concassé und Zucker sehr langsam unter öfterem Schwingen weich gedünstet, die Butter dann abgeseihet, die Rüben mit zwey Schöpflöffeln Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken), welche mit Glaß gehoben ist, begossen, leicht durch einander geschwungen und über die angerichteten Flügel gethan.

Indianflügel mit breit gekraustem Salat. (Ailerons de dindon à la chicorée.)

Die rein flammirten Flügel werden zwischen zwey Speckplatten weich gekocht (S. die vorgeh.), nach ihrem Auskühlen dann abgetrocknet, mit einer Aufleg-Tunke bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, dann in zerlassene Butter getunkt, und wieder mit obigen Bröseln aufgelegt, endlich auf einem Roste über starker Gluth schnell abgebraten, und so zierlich rund laufend angerichtet, in ihre Mitte kommt breit gekrauster Salat. (S. Abschn. v. d. Pflanzen.)

Eingemachte gebackene Indianflügel. (Ailerons de dindon à la Dauphin, ou au soleil.)

Die flammirten, rein ausgelösten und abgeklaubten Flügel (S. d. vorherg.) werden in ungefähr acht Loth Butter eine halbe Stunde gedünstet, dann mit drey Schöpflöffeln weißer Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) genäßt, mit einer spanischen Zwiebel und einem Bucket

belegt, mit Salz und Concassé gewürzt und langsam weich gekocht. Nach einer Viertelstunde des Abkühlens werden sie aus der Tunke über eine Porzellanschüssel gelegt, die Sauce erst langsam aufgekocht, abgefettet, dann bis auf anderthalb Schöpflöffel eingekocht, mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden, über die Flügel durch ein Haartuch gepreßt, und so kalt gestellt, wenn sie ganz ausgekühlet, und die Tunke gesulzt ist, so werden sie kurz vor dem Anrichten noch einmahl mit ihrer Sauce gleich dick bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, in abgeschlagene etwas gesalzene Eyer getunkt, und nochmahls mit Bröseln aufgelegt, dann in sehr heißem Schmalz gebacken, und über eine Schüssel aufgehäuft angerichtet; obenauf kommt eine Hand voll gebackene grüne Petersilie.

Gepracktes Indianfleisch. (Blanquette de dindon.)

Dieß und die folgenden Gerichte werden von dem übrig gebliebenen Braten gemacht, und gehören unter die Entrées du dessert.

Die abgelösten Brüstchen werden ohne alle Haut auf daumdicke Schnitten, dünn über den Faden auf messerrückendünne Scheibchen geschnitten, etwas flach gepracht, rein zugeschnitten und in eine Saucecasserole mit der Hälfte so viel in Butter passirte Champignons (S. Abschn. v. d. Ingred.) gethan, mit legi erter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) genugsam begossen, mit Glaß, Limoniensaft und etwas Concassé gehoben, leicht durcheinander geschwungen und in eine Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten. Kupfertaf. 9 Fig. 27, 28.) oder eine Butter-

pastete (S. Abschn. v. d. Butterteig. 2. Th.) angerichtet. In einem heißen Bade wird dieses Gericht gewärmt, welches jedoch nicht über eine halbe Stunde dauern darf, weil es sonst einen unangenehmen aufgewärmten Geschmack annimmt. Durch den Beytritt der Trüffeln erhält dieses Gericht einen hohen Werth, sowohl an Geschmack, als an Ansehen, dann aber bleiben die Champignons ganz weg.

Geblätterte Indianbrüste mit breit gekraustem Salat. (Emincée de dindon à la chicorée.)

Die zu dem vorhergehenden Gerichte abgelösten Brüste werden auf fingerdünne Schnitten, dann papierdünne über den Faden blätterig geschnitten, mit eben so viel breit gekraustem Salat (S. Abschn. v. d. Pflanzen), zu welchem etwas mehr Beschamelle genommen worden ist, durch ein leichtes Schwingen vermengt, in eine Vordur von Butterteig oder in einer Kruste angerichtet. (S. Kupfertaf. 9. Fig. 27, 28.)

Geblättertes Indianfleisch mit Trüffeln. (Emincée de dindon aux truffes.)

Dieß gibt ein vortreffliches Gerichte. Die Trüffeln werden etwas dicker in der Tunke gehalten (S. Abschnitt von den Tunken mit Trüffeln), und dann mit eben so viel Fleische mittelst eines leichten Schwingens vermengt.

Kroketen von Indianbrüsten (Croquets de dindon),

Gehäcke von Indian (Hachis de dindon à la Reine);

und andere mehr werden jenen der Hühner gleich bereitet (S. Abschn. v. d. Huhn).

Indian-Biegel. (Cuisses de dindon, sauce Robert.)

Die vom Braten ersparten Biegel werden messerrücken tief und eben so breit aus einander über ihre Haut eingeschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt und auf stiller Gluth auf dem Roste gebraten, mit kräftiger pikanter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) oder einer Zwiebeltunke (S. Abschn. v. d. Tunken), oder auch kalter grüner Senftunke (S. Abschn. v. d. Tunken) gegeben.

Faschnocken vom Indian. (Quenelles de dindon.)

Ganz so wie die vom Kapaun (S. Abschnitt v. d. Faschen).

Zwey und vierzigster Abschnitt.

Von dem Huhn.

Unser gemeines Huhn stammt aus Ostindien, wo es noch jetzt wild gefunden wird; es hat sich aber fast über die ganze Erde verbreitet. Man erkennt die zu diesem

Geschlechte gehörigen Vögel an dem fleischernen Kamm auf der Stirne, an den nackten Ohren, an den doppelten Kehllappen, und an dem in die Höhe gebogenen zusammengedrückten Schwanz.

Alles Gute, was man von einem jeden der Kochkunst zu Gebothe stehenden Thierchen sagen kann, gilt mit mehr Recht dem Huhn. Es fordert so wenig Pflege, vermehrt sich so schnell, braucht wenig Unterhalt, und seine Erzeugung nährt uns so angenehm; es stirbt endlich, um unser Leben wohlthätig zu fristen. Ein jedes Gericht braucht eine gewisse Zeit, ein gewisses Zusammenstellen, Zusammenwirken der Andern, um seinen Zweck vollkommen zu erreichen. Das Huhn hingegen kömmt zu jeder Zeit unter allen Umständen, unter allen Umstaltungen immer willkommen, und kann folglich als Stützpunct unsrer Kunst betrachtet werden. Man hat sich auf ihre Vervollkommnung verlegt, und so ist die Art, sie zu füttern, ein sehr gutes Gewerbe geworden. Sie werden in folgende Classen eingetheilt: das junge Hühnchen, der Hahn als Junggeselle, der Kapaun, das erwachsene Huhn, die geschoppte und die alte Henne. Wie allgemein und mit welchem Recht sind die jungen Hühnchen gefüllt, und dann auch gebacken, nicht bekannt und geliebt? Der Hahn, der zur Vermehrung noch nichts beygetragen hat, ist sehr schmackhaft und kräftiger Nahrung. Der Kapaun, in seiner Jugend durch die Beschneidung zum Fettwerden geeignet, gibt uns manch schönes schmackhaftes Gericht. Das völlig erwachsene Huhn, seiner Bedeutenheit noch unbewußt, läßt sich aus einer unbeschreiblichen Gefälligkeit zu allem gebrauchen; nicht so die geschoppte Henne, die man, um

ihr ein hinlängliches Phlegma gegen allen Liebreiß zu ver= schaffen, beschneidet. Sie läßt sich dann sehr bald zu einem Embonpoint bringen, welcher erstaunt, und das lüsterne Auge anzieht; ihrer Schönheit und der höhern Absichten bewußt, läßt sie sich nur als ein Braten willig gebrauchen, und das mit so viel Erfolg, daß sie von den Verständigern ja nicht anders gewünscht wird. Die alte Henne, aller Ehren beraubt, wird in den Topf gethan, um unsere Brühe kräftiger zu machen.

Hühnchen mit warmer Aspique. (Poulets à la Reine.)

In der Größe einer erwachsenen Taube werden die Hühner flammirt, rein abgeklaubt, an dem Halse aufgemacht, dann mit Butter, welche mit Salz und ein wenig Concassé abgearbeitet ist, voll gefüllt und zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. v. d. Dressuren), welches mit Bedacht und mit geschickter Hand geschehen muß, damit durch das Anschmiegen der Füße an den Leib, das Brüstchen, hoch und voll, die angenehmste Form zeige. Sie werden sonach mit Limoniensaft bespühlt, in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan und ebenfalls mit Speckplatten belegt. Zwanzig Minuten vor dem Anrichten werden sie mit siedender Presse (S. Abschn. v. d. Einf.) begossen, und fünfzehn bis zwanzig Minuten mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft, dann vom Feuer gesetzt, und nach zwey Minuten auf ein reines Tuch gelegt, damit die Presse rein abfließe, die Dressur wird behutsam herausgezogen, und die Hühner über eine bordirte Schüssel angerichtet; darunter

kommt mit Glaß verstärkte warme Aspique (S. Abschn. v. d. Brühen, Fleischsulz). Sie lassen sich

Mit geschwungenen Trüffeln (S. Abschn. v. Trüffeln) (poulets aux truffes),

— geschwungenen Champignon (S. Abschn. v. Champignon) (poulets aux champignons),

— braune Ragout (S. Abschn. v. Ragout) (poulets à la financière),

und dergleichen, vollkommen gut geben. Diese Unterlagen werden dann jedes Mahl über den Speisezettel aufgezeichnet.

Hühnchen mit Bertram. (Petits poulets à l'estragon.)

Ganz so wie die vorhergehenden werden diese Hühnchen bereitet. In die darunter kommende Aspique kommen ein Eßlöffel voll in verschrobenem Viereck geschnittene Bertramsblätter, welche einen Augenblick in gesalzener Brühe abgekocht worden sind.

Eben auf obige Art bereitete Hühnchen (nur etwas erwachsener) mit schön rother Paradiesäpfeltunke, erhalten die Benennung à l'hivoir, oder elfenbeinweiß.

Hühnchen auf pohlnische Art. (Petits poulets à la Polonaise.)

Die Hühnchen à la Reine werden anstatt der Butter mit Kascha gefüllt (S. weiter unten), in eine schöne Form gepreßt und dressirt (S. Abschn. v. d. Dressuren, Dämpfdressur), dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speckplatten belegt, mit einer Presse genäßt (S. Abschn. v. Einsäur.) und beyläufig zwanzig

Minuten mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft. Die sehr rein geputzten Därmchen der Hühner werden (zwar mit vieler Mühe) mit eben der Kascha gefüllt, im Augenblicke des Anrichtens leicht abgebraten, und die Hühnchen damit rund herum zierlich belegt; darunter kömmt etwas klare Aspique.

Die Kascha ist ein in fetter Brühe mit fein geschnittenem Mark, mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer gewürzt, gekochter Hirsenbrey. Auf eine Viertelmaß des rein geklaubten und ausgewaschenen Breyes wird ungefähr vier Mahl so viel fette Brühe gegossen, gut zugedeckt, mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gekocht; er ziehet alle die Brühe in sich, schwillt sehr an und bildet einen leicht zusammenhaltenden Kuchen. Ganz kalt wird er in die Hühnchen gefüllt.

Hühnchen in kurzer Presse. (Petits poulets en entrée de broche.)

Die kleinen leicht flammirten und rein abgeklaubten Hühnchen werden zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. v. d. Dressuren), dann anstatt in eine Casserole wie die vorhergehenden, werden diese an ein dünnes Spießchen gesteckt, mit einer trockenen Presse (S. Abschn. v. d. Presse), welche fingerhoch auf Speckplatten gestreuet ist, belegt, mit drey Bögen Papier, welche mit Butter bestrichen sind, überwunden, und mit Spagat überbunden, endlich eine halbe Stunde vor dem Anrichten an einen großen Spieß gebunden und schnell gebraten, dann aus dem Papier, Speck und der Murpois genommen, aufdressirt und angerichtet, darunter kommt ein mit et-

was Salz und weißem Pfeffer gehobenes Consommé (S. Abschn. v. Consommé).

Hühnchen mit Sahne. (Petits poulets à la crême.)

Nach dem Flammiren und rein Abklauben werden die Hühnchen aufgemacht, und zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. v. d. Dressuren), dann in eine angemessene Casserole gelegt und fünf Minuten lang in etwas gesalzener weißer Brühe blanschirt (weiß gekocht). Eine Viertelstunde lang vor dem Anrichten werden sie mit siedender Sahne begossen, so zwar, daß sie fingerhoch überspühlt werden, und nun fünfzehn Minuten schnell gekocht, sodann herausgenommen, abdressirt auf die Schüssel gelegt, mit gekochten Speckplatten bedeckt und warm gestellt; die Sahne wird in dieser Zeit über starkem Windofen bis auf einen Schöpflöffel schnell eingekocht, durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit Salz, Concassé und weißer Hühnerglaß gehoben. Der Speck wird endlich von den Hühnchen abgehoben und diese mit der Sahne als Tunke begossen.

Hühnchen mit Nudeln. (Petits poulets aux Nouilles.)

Die vorhergehenden mit einer Taubendressur versehenen Hühnchen werden mit weißer Tunke begossen (S. Abschn. v. d. Tunken), mit Salz und Concassé gewürzt, eine halbe Stunde vor dem Anrichten über mittelstarker Gluth langsam weich gekocht; die Tunke wird dann durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseihet, mit einer Lieson von vier Eyerdottern legiert, und so mit

Glaß und Concassé gehoben, einen Theil über die Hühnchen, der andere in eine Sauce-Casserole gepreßt. Bey dem Anrichten selbst kommen zwey Schöpflöffel in der Brühe eine Minute lang abgekochte gestutzte Nudeln (S. Abschn. v. Eyerteig, 2. Thl.), nachdem sie mit der Sauce durch einander geschwungen sind, so werden sie über die Hühnchen gegossen. Diese Manier ist die allgemeine. Es wäre aber besser, die Hühnchen in der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäur.) weich kochen zu lassen, die abgekochten Nudeln mit einer mit Consommé verdünnten legierten Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengen und über selbe gethan, das Gericht bekommt ein weit schöneres Ansehen, auch der Geschmack wird dadurch feiner erhalten.

Hühnchen mit Sardellen. (Poulets à la Cracovie.)

Kleine Hühnchen, die die Dämpfdressur erhalten haben (S. Abschn. v. d. Dressuren), werden ganz so mit Sardellen gespickt, wie man mit feinem Speck zu spicken pflegt (S. Abschn. v. Spicken), dann in einer Presse weich gekocht (S. Abschn. v. d. Presse) und mit einer kräftigen Sardellentunke aufgetischt (S. Abschn. v. d. Tunken). Daß die Sardellen frisch, dem Speck ähnlich geschnitten, das Ganze zierlich und schön gehalten werden muß, versteht sich ohnehin.

Gespickte Hühnchen mit brauner Tunke. (Petits poulets à la Montmorency.)

Diese Hühnchen werden ganz der geschoppten Henne gleich behandelt (S. die geschoppte Henne).

Gesulzte Hühnchen. (Petits poulets à la gelée.)

Die Hühnchen werden halb gewachsen und sehr fett gebraucht. und so wie die gesulzte Pularde mit Fleischsulz (à la belle vue) behandelt (S. Abschn. v. d. Pularde).

Am Rost gebratene Hühnchen. (Petits poulets à la Villeroy.)

Die halbgewachsenen Hühnchen werden, nachdem sie flammirt, abgeklaubt und aufgemacht sind (S. die vorhergehenden), in der Mitte von einander geschnitten, das Rücken- und Brustbein herausgelöst, die Füße dann unter dem Knie abgehauen, die Knie über ihrer Scheibe abgebrochen, das Fleisch an den Beinchen etwas zurückgeschoben und das nun entblößte Rohrbeinchen in die unter den Biegeln gemachten Einschnitte gesteckt, das Ganze dann gleich und flach gepracht, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und in eine mit Butter bestrichene Casserole gethan, endlich mit Butter begossen, und ungefähr eine Viertelstunde über mittelstarkem Windofen geschwungen. Nach einigem Abkühlen in obiger Butter werden die Hühnchen auf eine Schüssel gelegt, und nach gänzlichem Erkalten mit der Auflegetunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, in der nähmlichen Butter, in welcher sie geschwungen worden sind, eingetunkt, und wieder mit Bröseln aufgelegt; dann über einem Rost, der mit einem mit Butter bestrichenem Bogen Papier belegt ist, gereihet, und von beyden Seiten bis zur schönsten Farbe gebraten. Sie werden von einigen, über einer Unterlage von feinem Fasch, von andern aber mit

Consommé aufgetischt. Der Gratin oder die Unterlage von feinem Fasch wird von den in Butter gerösteten und durch ein Sieb gestrichenen Hühnerlebern gemacht, die mit eben so viel feinem Fasch (S. Abschn. v. d. Faschen) vermengt worden sind; dieser Fasch wird auf eine Silberschüssel fingerhoch aufgestrichen und im Ofen gebacken, mit den Hühnchen dann zierlich belegt und so aufgetischt.

Hühnchen als Cotletten. (Petits poulets en Côtelettes.)

Die Hühnchen werden ganz so wie die vorhergehenden von einander geschnitten und dressirt, das etwas länger daran gelassene Rohrbein vom Biegel muß das Rippchen einer Cotlette bilden; die Hühnchen werden dann den vorhergehenden gleich flach gepract, mit feinem Salz und Concassé von beyden Seiten bestäubt, in zerlassene Butter, welche mit etwas feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutchen) vermengt ist, getunkt, mit feinen Semmelbröseln gut aufgelegt, und über einem Rost eine Viertelstunde vor dem Anrichten schnell auf beyden Seiten gebraten. Darunter kommt ein Cotlettensaft (S. Abschn. v. d. Tunken).

Hühnchen am Roste mit Senftunke. (Poulets à la tartare.)

Diese Hühnchen werden ganz so wie die vorhergehenden behandelt; eine kalte Senftunke wird besonders beygesetzt (S. Abschn. v. d. Tunken).

Gebackene Hühnchen auf Wiener Art. (Poulets frits à la Viennaise.)

Die flammirten, rein abgeklaubten, dann aufgemachten, und wie zum Eingemachten zerschnittenen Hühnchen (S. weiterhin die vorkommenden eingemachten Hühner) werden mit feinem Salz bestäubt, und mittelst eines geschickten Auf- und Abschleuderns in einem Tuche mit Mehl abgetrocknet; endlich in abgeschlagene, ein wenig gesalzene und mit der Hälfte so viel Wasser verdünnte Eyer getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt und in mittelstark siedendem Schmalz gebacken, sonach aufgehäuft angerichtet; über ihre Mitte kömmt eine Hand voll grün gebackener Petersilie.

Gebackene Hühnchen auf französische Art. (Marinade de poulets, ou une horli.)

Die jungen Hühnchen werden wie die zum Einmachen geputzt und zerschnitten, dann in einen porzellanenen Topf gethan, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit grüner abgezupfter Petersilie, auf Scheiben geschnittenen spanischen Zwiebeln, die man auf Ringchen von einander löst, und mit Lorberblättern belegt, und mit dem Saft von zwey Limonien einige Stunden, unter wiederhohltem Schwingen, gesäuert. Bey dem Anrichten werden sie durch Auf- und Abschieben in einem gespannten Tuche mit Mehl und Semmelbröseln abgetrocknet, und heiß gebacken, dann mit gebackenen Eyern (S. Abschn. v. d. Eyern) unterlegt, und zierlich angerichtet; darunter kömmt eine mit Glaß stark gehobene pikante Tunke.

Zu denen à la Horli kommen anstatt Eyern, in eben der Säure gesäuerten und in dem Mehl und Semmelbröseln getrocknete, dann recht heiß gebackene Zwiebelringchen, welche über das Übrige gestreuet werden. Hiezu kömmt aber keine Tunke.

Hühnchen in der Asche. (Petits poulets à la cendre.)

Drey halbgewachsene und geschoppte Hühnchen bekommen, nach dem Aufmachen, Flammiren und Reinigen, eine möglichst schöne Taubendressur (S. Abschn. v. d. Dressuren), dann werden über einen Bogen Papier dünne Speckplatten gebreitet, mit einer einen halben Finger hoch trockener Presse (S. Abschn. v. d. Einf.) belegt, die Hühnchen darüber gethan, mit dem Speck und Papier überbunden, und in vier andere mit Butter bestrichene Bögen Papier eingemacht; zwey Stunden vor dem Anrichten werden sie nun in eine Grube von glühender Asche (welche man fingerhoch mit kalter Asche bedeckt, und nun wird ein ganzer Haufen glühender Asche darauf gehäuft. Bey dem Anrichten werden die ersten zwey Bögen Papier abgelöst, mit den übrigen zwey aber aufgetischt.

Hühnchen in Papier. (Petits poulets en papillote.)

Zu diesem Gericht werden die Hühnchen ganz den kälbernen Cotletten ähnlich behandelt (S. Abschn. v. d. kälb. Cotletten in Papier), nur daß sie mit dem Kräutchen vorher nicht gedünstet werden, welches dort geschehen muß, sondern gleich roh mit demselben belegt und

in's Papier eingemacht, endlich an beyden Seiten über der glühenden Asche gebraten, und rund laufend angerichtet werden.

Salat von Hühnchen. (Salade de petits poulets à la Reine.)

Vier, in einer Presse gekochte oder auch gebratene Hühner (S. d. Hühnchen in Kurzer-Presse) werden nach den Regeln der Kunst möglichst schön und rein geschnitten, es werden nähmlich erst die beyden Biegel abgelöst, jedoch so behutsam und geschickt, daß der Steiß einen Zoll breit und unbeschädigt bleibt, dann werden die beyden Brüste abgelöst und dieß eben so behutsam, denn nichts ist weniger ansprechend als ein schlecht geschnittenes Hühnchen; mit dem sehr scharfen Messer wird nähmlich knapp an dem Brustbeine angesetzt und die Brust mit einem Zug bis an das Gerippe durchgeschnitten, und das Gabelbeinchen gespalten, jetzt wird fortgefahren das Brüstchen leicht von dem Gerippe zu lösen, die Bugen des Biegels werden durch einen leichten Druck mit dem Messer von einander geschnitten, das Brüstchen muß nun glatt geschnitten in schöner Form da liegen, die eingedrehten Flügel werden in der Hälfte des letzten Gliedes an der Brust abgehauen, und das an der Brust gebliebene Bein bis an die Brust selbst vom Fleisch entblößt und rein geschabt, dieses gilt auch dem Beinchen vom Biegel, wenn das Knie abgehauen worden ist, welches Beinchen dann auch einen Finger breit rund herum eingeschnitten, von dem Fleisch entblößt und eingeschabt wird, endlich wird der Steiß rein und nett geschnitten, so wie alle Theile noch einmahl durchgegangen und sehr

rein zugeschnitten. Diese so geschnittenen Hühnchen werden mit vier Eßlöffel sehr starkem Bertram-Essig und acht Löffel des feinsten Öhls begossen, mit feinem weißen Pfeffer und einem Löffel voll sehr fein geschnittenen Bertram bestäubt, gut durch einander geschwungen, und so in einem Porzellantopf einige Stunden lang würzen gelassen. Es wird dann eine kurze Zeit vor dem Anrichten ungefähr acht Häuptel-Salat, je nach dem dieser groß ist, von den gröbern Blättern entblättert, die feinen gelben Blätter werden bis auf das Daum starke Herzchen abgenommen, auf halben Finger breite Streife überschnitten, mit vier Eßlöffel starkem Bertram-Essig und noch einmahl so viel Öhl nebst Salz, weißem Pfeffer und einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenem Bertram, zum Salat angemacht, und die Vertiefung der Schüssel damit angefüllt. Die zerschnittenen Hühnchen werden nun darüber aufgerichtet, und dieses auf folgende Weise. Die vier Steiße kommen in die Mitte der Schüssel zwey zu Boden und zwey über die quere darüber, die acht Biegel kommen im gedrängtem Kranze um die Steiße; über die Biegel kommen endlich die Brüstchen in kleinerem Kränzchen, wozu sechs Stück hinreichen, die zwey letzten und schönsten Brüstchen kommen über das Ganze, welches dadurch schön geschlossen wird. Rund herum als Einfassung, werden die Herzchen der Häuptel, die man auf vier oder auch oft auf sechs Theile gespalten und zum Salat angemacht hat, aufgestellt, (S. Abschn. Borduren von Eyern) zwischen eine jede Spalte Salat kömmt eine eben so kleine Spalte hartgekochter Eyer, die an dem unteren Ende gestutzt werden, um sie leichter stellen zu können; das ganze Gericht wird

endlich mit der übrig gebliebenem Öhl-Tunke der Hühnchen begossen, und aufgetischt.

Mayonaise von Hühnchen, oder Salat von Hühnchen mit einer Öhl-Tunke. (Mayonnaise de poulets, salade de volaille à la gelée.)

Sind nur Wiederhohlungen der vorhergehenden Gerichte; zu dem erstern werden die Hühnchen, nach dem vorhergehenden Würzen, über die flache Schüssel hoch auf dressirt, dann mit einer weißen und dicken Öhl-Tunke begossen (S. Abschn. v. d. Tunken), und rund herum mit fein gehäckeltem Fleisch-Sulz eingefaßt (S. Abschn. v. d. Faschen).

Das zweyte dieser Gerichte ist, der vorhergehende Salat von Hühnchen, über welche eine grüne Öhl-Tunke kommt (S. Abschn. v. d. Öhl-Tunke). Rund herum werden statt der Eyer, schöne Schnitten Fleischsulz aufgestellt. Beyde Gerichte zeichnen sich indessen durch eine größere Eleganz in der Behandlung aus.

Geschwungene Hühnerbrüste. (Sautée de filets de poulets.)

Die völlig erwachsenen und gut genährten Hühnchen werden nach dem Flammiren rückwärts am Halse aufgemacht, der Kropf herausgenommen, die Haut über die Brust aufgeschnitten, herunter gezogen, und die Bügel aus einander gebogen, bis sie aus ihren Kegeln springen. Die Brust ist durch das Brustbein in zwey gleiche Theile getheilt, welches zwey Brüste bildet, diese zwey Brüstchen werden nun mit scharfem Messer von dem Brustbeine und dem Gerippe ohne Wunden oder Be-

schädigung das heißt glatt und sehr rein abgelöst, das Gabelbeinchen wird unter dem ersten Schnitte gleich gespalten, um die Ablösung zu erleichtern. Ein jedes dieser Brüstchen hat noch ein Unterbrüstchen, das durch ein sehr feines Gewebe von Nerven und Masern sich von der größern Brust scheidet. Dieses Filet wird von dem großen behutsam abgenommen, die an dem dicken Ende dieses Unterschnittchens sichtbar starke Nerve wird heraus geschnitten, ohne jedoch das Filet zu spalten, welches leicht geschieht, indem diese Nerve das ganze Filet durchzieht, es wird dann mit dem Messer glatt gestrichen, rein zugeschnitten, und indessen auf die Seite gelegt. Die Brust wird mit dem naß gemachten Hefte des Messers über naß gemachter Tafel flach gepracht, mit dem faserigen feinen Häutchen auf diese Tafel gelegt, und mittelst geschickter Führung des Messers sehr dünne abgenommen, welches das schwerste der ganzen Operation ist. Das Messer wird nähmlich an der Spitze der Brust zwischen dem Fleisch und dem Häutchen angesetzt, die Brust mit der Fläche der linken Hand fest gehalten und vermöge eines leichten Auf- und Abfahrens unter stetem Druck mit der Fläche des Messers über die Fläche der Tafel dieses Häutchen von der ganzen Brust getheilt, so zwar, daß das Häutchen papierdünne auf der Tafel liegen bleibt. Diese Operation unterliegt einiger Schwierigkeiten, und es darf sich keiner abschrecken lassen, wenn es ihm nach ein Paar Versuchen nicht gleich gelingt. Die untern Brüstchen werden wieder an ihre erste Stelle, welche an der Brust kenntlich bleibt, gelegt. Dann werden sie in eine mit frischer Butter bestrichene Schwungcasserole gereihet, mit feinem Salz ein wenig bestäubt, mit zerlas-

fener Butter begossen, mit einem mit Butter bestrichenen runden Papier bedeckt, und bis zum Gebrauch kalt gestellt.

Bey dem Anrichten werden sie über mittelstarkem Feuer ungefähr eine Minute lang geschwungen. Die untern Brüstchen, welche in der Casserole oben auf liegen müssen, werden nun von der Brust genommen und ebenfalls in die Butter gelegt, und das Ganze abermahls eine Minute lang geschwungen, dann ein jedes Stückchen umgewendet und noch einmahl eben so lange unter leichter Bewegung über dem Feuer gehalten, bis die Hitze endlich eine jede Brust durchdrungen, und selbe spröde dem Finger widerstehen. Nach diesem Vorgange wird die Butter abgeseihet, statt dieser anderthalb Schöpflöffel geklärte weiße Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) darüber gegossen, mit einem Ey großen Stückchen frischer Butter, etwas Salz, Concassé, Limoniensaft und Hühnerglaß gehoben, über dem Feuer leicht durch einander geschwungen, und so rund laufend, immer eine Brust, und eine eben so groß und dick geschnittene in Butter gebackene Semmelschnitte gelegt, bis das Ganze einen hohen Kranz bildet. In ihre Mitte kommen die Unterbrüstchen als Stern angerichtet. Die Sauce wird durch ein feines Haartuch in eine Saucecasserole gepreßt, über dem Feuer eine Weile gezogen, und dann das indessen im Wärmekasten stehende Gericht damit begossen (S. Kupfertaf. 4. Fig. 7). Die glänzend weiße vom Löffel sich spinnende Sauce muß bis zu dem feinsten haut-gout gehoben werden.

Geschwungene Hühnerbrüstchen mit legierter Tunke. (Sauté de filets de pouletes au Supreme.)

Dieß Gericht wird den vorhergehenden ganz ähnlich bereitet, nur daß dort geklärte weiße Tunke, hier aber eine legierte Tunke genommen wird (S. Abschn. v. d. Tunken), und vermöge dieses Umtausches zu noch angenehmerem Geschmacke berechtiget.

Geschwungene Hühnerbrüstchen mit Champignon. (Sautée de poulets aux champignons.)

Statt den, zu den geschwungenen Brüstchen als Stern angerichteten Unterbrüstchen (S. das vorhergehende Gericht) kommen hier in Butter passirte Champignon (S. Abschn. v. d. Champignon), welche mit der Tunke vermengt dem Ganzen einen lieblichen Geschmack mittheilen.

Geschwungene Hühnerbrüste mit Trüffeln. (Sautée de filets de poulets aux truffes.)

Die zum Schwingen eingerichteten Brüste, werden mit abgeschälten und auf zwey Messerrücken dicken Scheibchen der besten und schönsten Trüffeln (S. Abschnitt v. d. Trüffeln) belegt, mit Salz und Concassé bestäubt und mit Butter begossen, dann den vorhergehenden gleich geschwungen (S. Abschn. v. d. geschwungenen Hühnerbr.). Bey dem Anrichten werden die Trüffeln statt der Semmelschnitten unter die Brüste gelegt, und die Mitte damit gehörig ausgefüllt. Es bildet ein schönes, und durch den Beytritt der Trüffeln auch zugleich fein nüancirtes Gerichte. Die Tunke wird durch frische

Butter, Limoniensaft und Glaß bis zu dem höchsten Puncte des Schmackhaften gehoben.

Geschwungene Hühnerbrüste à la conti. (Sautée de filets de poulets à la conti.)

Der Beynahme Conti deutet bey allen Speisen auf eine ausnehmende Zierlichkeit, und so werden zu diesem Sauté die Unterbrüstchen, nachdem das feine Häutchen abgezogen und die Nerve im dicken Ende herausgeschnitten worden ist, über den Faden messerrückenbreit aus einander, und eben so tief eingeschnitten, in einen jeden Schnitt kommt ein halbrundes dünnes Blättchen Trüffeln, welches aber die Hälfte über das Fleisch vorragt; sie müssen gleich groß und nicht ganz die Breite der Filet haben, man sticht sie gewöhnlich mit einem kleinen Finger dünnen Ausstecher, spaltet sie in ihrer Länge, und schneidet diese Spalten auf sehr dünne Scheibchen. Wenn die Unterschnitten auf diese Art voll gespickt sind, so werden sie mit feinem Salz ein wenig bestäubt, und auf einen mit dünnen Speckplätten belegten Platfond in einiger Ordnung gelegt, mit andern Speckplatten bedeckt, und so eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den Ofen gestellt; wie sie von der Hitze durchdrungen werden, so sind sie auch schon gut. Sie werden dann als Stern in die angerichtete Schüssel (S. Kupfertaf. 4. Fig. 7.) oder rund laufend um die andern Brüste gelegt. Diese Unterschnitten werden auch fein gespickt und glasirt, oder auch die Hälfte mit Speck und die andere Hälfte mit Trüffeln durch einander angerichtet.

Geschwungene Hühnerbrüste mit weißem Ragout. (Sauté de filets de poulets à la toulouse.)

In den Kranz der vorhergehenden geschwungenen Brüste (S. Kupfertaf. 4. Fig. 7.) kommt ein weißes Ragout (S. Abschn. v. d. Ragout).

Geschwungene Hühnerbrüste mit Pöckelzungen. (Sautée de poulets à l'ecarlate.)

Zwey schöne gut gekochte Pöckelzungen werden auf Hühnerbrust ähnliche Blätter zugeschnitten, in Glaß geschwungen, und mit den geschwungenen Brüstchen angerichtet (S. die vorhergeh. geschwung. Hühnerbrüste). Die Tunke wird nur über die Brüste gegossen, die Zungen aber glasirt. In ihre Mitte kommen die Unterbrüstchen als Escalop mit eben so viel und so klein zugeschnittenen Zungenblättchen.

Escalop von Hühnerbrüsten. (Escalope de filets de poulets.)

Die geschwungenen Hühnerbrüstchen (S. die vorhergehenden) werden der Länge nach in ihrer Breite von einander getheilt, dann eine jede dieser Schnitten auf drey bis vier Blättchen über den Faden, schief unter die Hand über geschnitten, und in eine Saucecasserole gethan, die Tunke wird durch ein Haartuch darüber gepreßt, und mit einem eygroßen Stück frischer Butter etwas Limoniensaft und Glaß gehoben, und so durch einander geschwingen in eine schöne Kruste (S. Abschnitt von der Krusten. Kupfertaf. 9. Fig. 27. 28.) angerichtet. Wenn zu geschwungenen Brüstchen sechs bis sieben Hühn-

chen hinlänglich waren, so werden zu einer mittelmäßig starken Schüssel von Escalope neun bis zehn genommen, dagegen erscheinen auch solche feine Gerichte als das non plus ultra der modernen Küche; das gut gewählte Fleisch erscheint so zart, die Tunke so köstlich, beyde vermengt geben die lieblichste Nahrung, mit Trüffeln nüancirt den höchsten Punct des Wohlgeschmackes.

Eine Escalope von Hühnerbrüsten mit Trüffeln. Escalope de filets de poulets aux truffes.)

Die vorhergehende Escalope wird mit beynahe eben so viel abgeschälten und auf Messerrücken dick blätterig geschnittenen Trüffeln (S. Absch. v. d. Trüffeln) geschwungen (S. das Schwingen des vorhergeh.), dann in eine verzierte schöne Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten. Kupfertaf. 9, Fig. 27, 28.) angerichtet. Ein jedes Gericht mit Trüffeln fordert mehr Kraft, und so darf man bey der Bereitung solcher Schüsseln keinen Mangel an Hühner-Glaß haben.

Escalope von Hühnerbrüsten mit Champignons. (Escalope de filets de poulets aux champignons.)

Die Escalope von Hühnerbrüsten (S. d. vorherg.) wird mit ungefähr dem dritten Theil in Butter passirten Champignons vermengt (S. Abschn. v. d. Champignon). Die übrige Behandlung bleibt jener vorhergehenden gleich.

Escalope von Hühnerbrüsten. (Escalopé de filets de poulets.)

Escalope mit Gurken. (Escalope aux concombres.)

Escalope mit grünen Erbsen. (Escalope aux petits poix.)

Escalope mit breit gekraustem Salat. (Escalope à la chicorée.)

Sind nur Wiederhohlungen der vorhergehenden. Sie werden den übrigen gleich geschwungen, mit dem besagten Gemüse vermengt und in eine Kruste angerichtet.

Cotletten von Hühnerbrüsten. (Côtelettes de filets de poulets.)

In die Spitzen der zum Schwingen abgelösten und zugeschnittenen Hühnerbrüste (S. d. vorhergeh. geschw. Hühnerbrüste) werden dünne und rein geschabte Rippenbeinchen gesteckt, davon ein kleiner Theil vorstehen bleibt, und so der Brust das Ansehen einer Cotlette gibt. Diese Brüste werden dann mit feinem Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer bestäubt, dann in zerlassene Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln vollkommen gut aufgelegt, über einen Rost gereiht und über starker Gluth schnell an beyden Seiten gebraten. Sie werden dann rund laufend im Kranze, mit den Beinchen in die Höhe, zierlich angerichtet, und mit Consommé, das mit Salz und weißem Pfeffer gehoben worden ist, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Brühen.) Bey einem jeden Ge-

richte, das mit Semmelbröseln aufgelegt ist, muß sehr behutsam umgegangen werden, denn gar zu leicht werden die Bröseln herabgeschoben, und dann liegt das Fleisch beschädigt und unansehnlich da.

Hühnerbrüste am Roste, auf französische Art. (Filets de poulets à la marechal.)

Die vorhergehenden zum Auflegen bereiteten Brüstchen werden ohne Beinchen ebenfalls mit Salz und Concassé bestäubt, dann aber mit Aufleg-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, in zerlassene Butter getunkt und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich auf dem Roste, welcher mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt ist, über glühender Asche an beyden Seiten bis zur schönen rothgelben Farbe gebraten, und so mit dem dickeren runden Theile in die Höhe, rund laufend im Kranze zierlich angerichtet. In ihre Mitte kommt mit Salz und weißem Pfeffer etwas gehobenes Consommé (S. Abschnitt v. d. Brühen). Auf diese Art bereitete Hühnerbrüste können über einer jeden feinen Unterlage oder mit einem jeden feinen Ragout erscheinen.

Gespickte Hühnerbrüste. (Filets de poulets piqués glacés.)

Die Hühnerbrüste werden wie zu den geschwungenen abgelöst (S. d. vorherg. Hühnerbrüste), rein zugeschnitten, ohne jedoch das feine Häutchen abzunehmen, endlich fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken). Sie werden in eine leicht mit Butter bestrichene Schwungcasserole, alle auf eine und dieselbe Seite etwas gebogen,

gelegt. Zwölf dieser Brüstchen werden mit vier Eßlöffel Consommé, eben so viel Glaß und einem halben Eßlöffel voll Krebsbutter (S. Abschn. v. d. Butter) begossen, mit einem runden Papier bedeckt, und in die Reihe anderer Casserolen gestellt. Zehn Minuten vor dem Anrichten werden sie mit oben und unten angebrachter Gluth schnell gedämpft, so zwar, daß in vier Minuten das Consommé auf Glaß gefallen, und der Speck gelb geworden ist, alsdann werden sie mit ihrer Glaß wiederhohlt glasirt, mit dem Deckel, auf welchem die Gluth aufgefrischt worden ist, bedeckt, und wenn die Glaß über dem Speck trocken ist, wiederhohlt glasirt, dann rund laufend das dicke Ende in die Höhe eine über die andere im schönen Kranze angerichtet. In ihre Mitte kommen:

Geschwungene Trüffeln (S. Abschn. v. d. Trüffeln).

Durchgeschlagene Champignons (S. Abschn. v. d. Champignons).

Durchgeschlagene Schnepfen (S. Abschn. v. d. Huhn, Purée).

Durchgeschlagener Sauerampfer (S. Abschn. v. d. Pflanzen).

Diese so einfache Bereitung fordert sehr viel Aufmerksamkeit, um dieß schöne Gericht gelungen zu geben; schön Spicken ist die erste Forderung: dann wenn sie auf's Feuer kommen, so muß die Hitze von oben sehr mächtig seyn, um den Speck in dem kurzen Zwischenraume von vier Minuten gelb zu färben, und das Consommé, daß durch den entquellenden Saft der Brüste verdünnet wird, auf Glaß zu reduciren, und länger dürfen sie nicht über dem Feuer bleiben, wenn sie nicht zähe und trocken werden sollen.

Gespickte Hühnerbrüste mit Krebsscheren. (Filets de poulets piqués glacés à la royale.)

Die Brüste werden den vorhergehenden ganz gleich behandelt, nur muß nach dem Feinspicken in jede Spitze eine abgekochte Krebsschere gesteckt werden, welche stets nur die rechte seyn darf, von welcher Seite auch die Brüstchen einwärts gebogen in die Schwungcasserole gelegt werden müssen, und so muß bey dem Anrichten eine Krebsschere die andere berühren, um eine Art Oberkränzchen zu bilden. Man kann statt dieser Scheren in jede Spitze eine nagelförmig geschnittene Trüffel stecken, welche Nägel dann eine schwarze Schnur formiren. In ihre Mitte kommt eine der oben genannten Purée's, oder auch feine weiße Ragouts. (S. Abschn. v. d. Rag.)

Hühnerbrüste in halber Trauer. (Filets de poulets en demi-deuil.)

Dieß liebliche Gericht ist eine Zusammensetzung des vorhergehenden. Es werden nähmlich fünf geschwungene Brüste, die vor dem Schwingen mit fein gehäckelten Trüffeln aufgelegt worden sind, und eben so viel fein gespickte Brüste (S. d. vorhergeh.), nach dem Schwingen der einen und dem Dämpfen der andern, beyde abwechselnd, ein gespicktes und ein geschwungenes, im schönen hohen Kranze angerichtet. Die geschwungenen werden dann leicht mit weißer Glaß bestrichen, und die gespickten mit ihrer Glaß glasirt. In ihre Mitte kömmt ein Ragout-Pompadour (S. Abschn. v. d. Rag.) oder geschwungene Trüffeln (S. Abschn. v. d. Trüffeln).

Eine Mayonnaise von Hühnerbrüsten, oder geschwungene Hühnerbrüste mit einer Öhl-Tunke. (Une mayonnaise de filets de poulets.)

Die geschwungenen Hühnerbrüste, wenigstens zwölf an der Zahl, werden nach dem Schwingen (S. d. vorherg. geschw. Hühnerbrüste) über einer reinen Serviette abgetrocknet, dann zwischen zwey flache Casseroledeckel gelegt, damit sie recht glatt werden, und nun kalt gestellt. Indessen wird eine hierzu gehörige Schüssel einen Finger hoch mit Fleischsulz begossen und ebenfalls kalt gestellt; während des Sulzens am kalten Orte kann die Öhl-Tunke gemacht werden (S. Abschn. v. d. Öhl-Butter-Tunken). Wenn die Sulz über der Schüssel fest geworden ist, so werden die geschwungenen und nun gänzlich ausgekühlten Hühnerbrüste zur Hand genommen, sehr rein und glatt zugeschnitten, und rund laufend im gedrängten Kranze möglichst hoch über der Fleischsulz der Schüssel angerichtet, dann behutsam mit der schönen weißen und dick gesulzten Öhl-Tunke begossen, und rund herum mit fein gehäckelter Fleischsulz eingefaßt; in die Mitte kömmt ein Häufchen gehäckelter Fleischsulz. Dieses sehr einfache Gericht muß von guter Miene seyn.

Salat von Hühnern. (Une salade de volaille.)

Das vorhergehende Gericht, über Salat angerichtet, und mit hartgekochten Eyern und kleinen Spältchen Salat, die mit Essig und Öhl angemacht worden sind, eingefaßt, geben den so beliebten Hühnersalat. (S. Kupfertafel 1, Fig. 7.)

Eine Mayonnaise von Hühnerbrüsten mit Trüffeln. (Une mayonnaise de filets de poulets aux truffes.)

Dieses Gericht ist nur eine Wiederhohlung des vorhergehenden, dessen Werth durch den Zutritt der Trüffeln sehr erhöht wird. Die Brüste werden nach dem reinen Zuschneiden in einem Porzellantopf mit der Öhl-Tunke geschwungen, damit diese Tunke sie überall genau überspühle; es werden dann eben so viel schöne große Scheiben (etwas dünner als die Brüste selbst) aus großen, in Champagner-Wein gekochten Trüffeln, den Brüsten gleich zugeschnitten und nur mit den Brüsten über eine mit Fleischsulz aufgegossene Schüssel aufdressirt; es wird immer eine Scheibe Trüffel im gedrängten Kranze zierlich gelegt, so daß die halbweißen Brüste und die schönen schwarzen Trüffeln, eins das andere hebend, ein schönes Ganze geben. In die Mitte kömmt ein Häufchen auf kleine Scheibchen geschnittene Trüffeln, und rund herum über den Rand der Schüssel werden schöne Schnitten Fleischsulz aufgestellt.

Eine Mayonnaise von Hühnerbrüsten mit Pöckelzungen. (Une Mayonnaise de poulets à l'ecarlate.)

Wird ganz dem vorhergehenden Gerichte gleich gehalten, statt der Trüffeln werden schöne, den Brüsten gleich geschnittene Blätter gekochter Pöckelzungen gebraucht.

Fleischsulz von geschwungenen Hühnerbrüsten. (Sautee de filets de poulets à la gelée.)

Auch dieß Gericht ist nur eine Wiederhohlung von den geschwungenen Hühnerbrüsten mit einer Öhl-Tunke. (S. d. vorherg.) Es wird eine runde, in der Mitte hohle Form einen Messerrücken hoch mit Fleischsulz aufgegossen, nach dem Sulzen mit den geschwungenen, dann ausgekühlten und endlich fein zugeschnittenen Brüsten, ebenfalls im Kranze rund laufend mit dem dicken Ende zu Boden gelegt und nach und nach mit der Sulz aufgegossen, bis die Form oben voll ist, und nun kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Sulzen wird die Form einen Augenblick in's warme Wasser gehalten, dann schnell abgetrocknet, und über die gehörige Schüssel gestürzt. In die leere Mitte kömmt eine Escalope der Hühner-Unterbrüstchen mit einer weißen Öhl-Tunke.

Die Fleischsulz von Hühnerbrüsten mit Trüffeln und Fleischsulz von Hühnerbrüsten mit Pöckelzungen sind nur Wiederhohlungen des Gesagten bey den Mayonnaises. (S. d. vorherg.)

Escalope von Hühner-Unterbrüstchen. (Escalope de filets mignons de poulets.)

Eine Escalope von Unterbrüstchen wird jener Escalope der Hühner gleich gehalten (S. d. Escal. v. Hühnerbrüstchen), nur daß die kleinen Schnitten nach dem Schwingen nicht wie jene gespalten, sondern nur auf drey Theile und etwas schief über geschnitten werden, endlich wie dort mit einer köstlichen Tunke vermengt,

und in eine schöne Kruste angerichtet, oder als Unterlage eines andern feinen Gerichtes gebraucht.

Des sehr zarten Wesens dieser Unterbrüstchen, und der Schwierigkeit willen, sie in gehöriger Menge zu bekommen oder zu sammeln, werden sie meist nur als Garnierung einiger Fasch-Speisen und anderer Gerichte angewendet, die folgenden ausgenommen:

Kleine Krusten von Hühner-Unterbrüstchen. (Gimblette de filets mignons, ou des bouches de filots mignons).

Nachdem das feine Häutchen abgezogen, und die im dicken Ende befindliche Nerve ausgelöst ist (S. d. geschw. Hühnerunterbrüstchen), werden diese Unterbrüstchen fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), dann um einen starken Daumen dick geschnittene gelbe Rüben, welche mit dünnen Speckplatten belegt sind, umgewunden, die beyden Enden mit zwey dünnen Holzspeilchen befestigt, auf einen mit Speckplatten belegten Platfond gestellt, mit dünnen Speckplatten belegt und kalt gestellt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Brüstchen in den heißen Ofen gestellt; sobald sie von der Hitze durchdrungen sind, werden sie abgedeckt, glasirt und wieder in den Ofen gethan, so zwar, daß sie goldgelbe Farbe bekommen, welches so schnell als möglich geschehen muß, damit die langsame Hitze sie nicht austrocknen kann. Unterdessen werden in der Größe der gelben Rüben weich gekochte Pöckelzungen auf messerrückendicke Scheibchen ausgestochen, und in die von den gelben Rüben abgenommenen Ringchen geschoben, um ihnen einen Boden zu geben; das Ganze wird dann noch einmahl glasirt,

und mit einem Ragout Montglas (S. Abschn. v. d. Rag.) gefüllt, so wie zierlich, in eine bordirte Schüssel gehäuft, angerichtet. Diese Art Gerichte, so einfach und leicht sie auch zu seyn scheinen, brauchen Geschicklichkeit und viele Gewandtheit zu ihrer Bereitung.

Gespickte Unterbrüstchen mit Krebsscheren. (Filets mignons à la royale.)

Dieß Gericht wird jenem der Hühnerbrüstchen gleich bereitet (S. d. vorherg. Hühnerbrüste). Um eine Schüssel zu füllen, werden wenigstens zwanzig solche Unterbrüstchen erfordert. In ihre Mitte kommt ein Ragout Pompadour (S. Abschn. v. d. Rag.) Das Ganze wird mehr zart und wo möglich mehr elegant gehalten, als jenes der Hühner gleiches Nahmens.

Turban von Hühner-Unterbrüstchen. (Turban de filets mignons.)

Auf ein aufgeworfenes Silberblech, welches in eine runde Schüssel paßt, wird eine rund geschnittene, vier Finger hohe mit dünnen Speckplatten belegte Brodschmolle gethan, welche rund herum in dem Silberbleche einen zwey Finger breiten Raum läßt. Dieser Raum wird mit Kapaunen-Fasch (S. Abs. v. d. Faschen) mit der Schmollen in gleicher Höhe angefüllt, oben bis zur Dünne eines Fingers verlierend glatt gestrichen, und rund herum einen halben Finger breit aus einander schief hinauf, mit der Hälfte fein gespickten (S. d. vorherg. Unterschnittchen) und der Hälfte Unterbrüstchen à la conti (S. d. geschw. Brüste à la conti) belegt. Das Ganze dann mit dünnen Speckplatten belegt, mit Papier überwunden und in

Dunst (S. heißes Bad 2. Thl.) eine Stunde vor dem Anrichten gedämpft. Das Papier und der Speck werden hernach behutsam abgenommen, die Schmolle sammt Speck herausgehoben, das allenfalls in der Tiefe befindliche Fett ausgetunkt, und endlich mit einem weißen Ragout (S. Abschn. v. d. Rag.) ausgefüllt; die gespickten Brüstchen werden glasirt, und so das Ganze von einem sehr schönen Ansehen aufgetischt. Das Dämpfen geschieht auf folgende Weise. Es wird in eine hohe Casserole daumenhoch heißes Wasser gegossen und in's Kochen gebracht. Wenn das Wasser kocht, so wird ein großer zwey Finger hoher Ausstecher zu Boden gestellt und der Turban darüber gethan; die Casserole wird nun genau zugedeckt und auch das Wasser langsam kochend unterhalten. Nach einer Stunde wird das Gericht heraus gehoben, und vom besten Ansehen aufgetischt.

Gebackene Hühnerunterbrüstchen auf französische Art. (Horli de filets mignons.)

Dem Gerichte von gebackenen Hühnchen mit Zwiebelringchen gleich. (S. die vorhergehenden Hühnchen).

Hühnerbiegel mit Trüffeln. (Cuisses de poulets à la St.Cloud.)

Die, von den verbrauchten Brüsten übrig gebliebenen Biegel werden möglichst groß und rund von dem Gerippe des Huhns abgelöst, der Fuß wird über dem Knie abgehauen, und die beyden Rohrbeine ausgelöst, welches jedoch behutsam geschehen muß, um die Haut nicht zu beschädigen; es wird nähmlich das Fleisch an der inwendigen Seite über dem Beine der Länge nach

aufgeschnitten, und von dem Beine losgelöst; bey dem Gelenke dieser zwey Beine liegt aber erst die Schwierigkeit, denn will man das kleine Kruspelbeinchen, das die Verbindung der beyden Knochen bildet, auch heraus nehmen, so wird die Haut richtig durchgeschnitten, um dann diesem vorzubeugen, muß die kleine Kruspel lieber darin gelassen werden; ist das Ablösen über dem Gelenke überstanden, so wird das übrige Bein nur heraus gezogen; das Biegel wird dann in die erste natürliche Lage gezogen, in die entstandene Öffnung des Schenkels wird der abgehauene Fuß, von dem man das Knie und die Klauen gestutzt hat, gesteckt, so daß nur die Klauen hervor schauen. Die rund herum zugestutzte Haut des Biegels wird hernach mit einer Nadel und Zwirn aufgefaßt, das Biegel inwendig mit einem halben Eßlöffel fein geschälter und mit rapirtem Speck gerösteten Trüffeln gefüllt, der Faden etwas angezogen zusammen gebunden, so daß das Biegel in eine gefällige plattrunde Form gepreßt wird, wozu der Schenkel mit dem Fuße eine Art Schweif bildet. Sie werden dann mit Trüffeln gespickt; es wird nähmlich in die runde Mitte des Biegels eine dem rundköpfigen Nagel ähnlich geschnittene Trüffel mittelst einer starken Spicknadel in die Oberfläche des Biegels gesteckt, um diesen Nagel kommen rund herum sechs andere eben so zugeschnittene Trüffeln, die sämmtlich über das Biegel hervorstehen, und somit wäre ein Biegel genugsam mit Trüffeln besetzt. Sie werden nach diesem Vorgange in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole eine an die andere gereiht, mit Speckplatten belegt, mit einer Presse begossen (S. Abschn. v. d. Einsäuer.), und so mit unten und oben angebrachter

Gluth langsam gedämpft. Nach einer Stunde des Dämpfens, in welcher Zeit sie sehr weich seyn sollen, wird die Casserole vom Feuer genommen und fünf Minuten ruhend stehen gelassen; endlich werden die Biegel Stück für Stück heraus genommen, über eine reine Serviette gethan, der Bindfaden behutsam heraus gezogen, und selbe in eine bordirte Schüssel mit den Klauen in die Mitte spielend angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine Trüffel-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken), wo die Trüffeln kurz und dick nagelförmig geschnitten aufgehäuft werden.

Hühnerbigel als gebackenes Fricassee. (Cuisses de poulets au soleil.)

Diese Biegeln werden dem gebackenem Fricassee gleich behandelt (S. die eingemacht und gebackenen Hühnchen). Man sieht dieß Gericht als eines der erübrigten an, unter solchen Umständen wäre es gegen alle Etikette, wenn man es bey einer Minister-Tafel präsentieren wollte.

Hühnerbiegel auf dem Roste. (Cuisses de poulets au soleil.)

Den vorhergehenden Hühnerbiegeln gleich ausgelöst, werden sie mürbe und flach gepracht und zugeschnitten, mit feinem Salz und Pfeffer an beyden Seiten leicht bestäubt, in zerlassene Butter getunkt, gut mit Semmelbröseln aufgelegt, und so auf dem Roste über mittelstarker Gluth gebraten. In ihre Mitte kommt ein Cotlettensaft (S. Abschn. v. d. Tunken) oder eines der feinen Gemüse, wie z. B. Spinat auf englische Art (S.

Abschn. v. d. Pflanzen), grüne Fisolen (S. ebendaselbst), Spargelerbsen (S. ebendaselbst), gemischte grüne Speise (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen) u. dgl. m.

Hühnerbiegel mit feinen Kräutchen. (Cuisses de poulets aux fines herbes.)

Die zum Füllen mit Trüffeln bereiteten Biegel (S. die vorhergehenden Biegel mit Trüffel) werden inwendig mit feinen Kräutchen (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen) leicht bestrichen, der Faden dann zugezogen und so in gefällige Form gebracht, in eine mit Butter bestrichene Casserole gereihet, mit feinem Kräutchen begossen, gut zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedünstet. Nach dem Weichdünsten wird das Fett abgenommen, der Saft einer Limonie, ein Stück Glaß und ungefähr ein Schöpflöffel braune geklärte Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) darüber gegossen, leicht durch einander geschwungen und rund laufend über die gehörige Schüssel angerichtet. Die Tunke kommt dann in ihre Mitte. Ein recht guter Effect wird hervorgebracht, wenn statt der Klauen der Füße in das dünne Ende des Biegels Krebsscheren gesteckt werden, welche bey dem Anrichten oben auf eine die andere zu berühren scheinen, und so ein rothes Kränzchen bilden, welches mit der schwarzbraunen Farbe des Gerichtes lieblich contrastirt.

Gebackene Hühnerbiegel auf französische Art. (Marinade de cuisses de poulets.)

Dem Gerichte von gebackenen Hühnern gleichen Nahmens ähnlich, werden diese Biegel bereitet (S. die gebackene Hühnchen auf französische Art).

Hühnerbiegel als Entchen. (Cuisses de poulets en cannetons.

Die Biegel werden, denen vorhergehenden gleich, möglichst groß von dem Gerippe gelöst, leicht flammirt, rein abgeklaubt und gänzlich ausgelöst, da aber das Knie und der Fuß bey diesem Gericht eine Rolle spielen, so muß man bedacht seyn, sie vorerst unbeschädigt von dem Biegel abzunehmen; diesem zu Folge wird das Fleisch einen halben Finger breit über dem Knie rund herum los geschnitten, zu dem dicken Bug zurück gedrängt, und das Beinchen in der Hälfte seiner Länge abgebrochen. Von dem inwendigen Bug des Knies zu dem inwendigen Bug der Klauen wird nun der Fuß schreg abgehauen, so daß das Knie einen Entenkopf sammt Schnabel bilde. Der Biegel wird dann jenen vorhergehenden gleich ausgelöst, mürbe geklopft, rund herum mit Nadel und Zwirn aufgefaßt, in eine angenehme runde Form gezogen, gebunden, und (zu zwölf bis sechzehn Stücken) in einem halben Pfund Butter eine halbe Stunde beyläufig gedünstet; aus dieser Butter werden sie in eine andere mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, vorher aber wird in ein jedes dicke Ende des Biegels einer der Entenköpfe aufrecht gesteckt, das Ganze wird dann mit vier Schöpflöffel weißer Tunke begossen (S. Abschn. v. d. Tunken), mit einer spanischen Zwiebel und einem Bucket belegt, und so eine halbe bis drey Viertelstunden langsam gekocht; das aufgestiegene Fett wird von Zeit zu Zeit abgenommen, und das Ganze gehörig mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt. Nach dem gehörigem Weichkochen werden die Entchen endlich aus der Tunke ge-

nommen abdressirt, ihre Köpfchen zugerichtet und über ihre Schweife eine der andern nachlaufend, oder auch über die Schüsselbordür hinaussehend angerichtet, und bedeckt warm gestellt. Die Tunke wird indessen auf starkem Feuer auf ungefähr zwey Schöpflöffel voll eingekocht, mit einer Lieson von vier Eyerdottern gebunden (S. Abschnitt v. d. Tunken, legierte Tunke), die Hälfte über ein weißes Ragout (S. Abschn. v. d. Ragout) und die andere Hälfte in eine Saucecasserole gepreßt, mit Glaß, Concassé und Limoniensaft gehoben, die Biegeln dann damit begossen, und mit dem Ragout in ihrer Mitte aufgetischt. Dieß Gericht wird auch als kalte Speise aufgetischt. Die Verfahrungsart ist dann ganz jener des kalten Fricasse ähnlich (S. kaltes Fricassé).

Eingemachte Hühnchen. (Fricassée de poulets.)

Zum Einmachen werden die halb und auch darüber erwachsenen, hauptsächlich aber gut genährten Hühner genommen. Zwey der größern oder drey der kleinern sind nöthig, um eine Schüssel anständig zu füllen. Nachdem sie rein geputzt, flammirt und abgeklaubt sind, werden sie regelmäßig geschnitten, nähmlich die beyden Biegeln groß und rund herunter von dem Geripe gelöst. Die Brust sammt den Flügeln, welche vorher eingebogen worden sind, glatt und rein herunter geschnitten, der Rücken dann entzwey und ein jedes Stück sonach glatt zugeschnitten; die Füße werden unter dem Knie abgehauen, und das Bein über demselben gebrochen. Das Rohrbein im dicken Theile des Biegels wird ausgelöst, und nur Stück für Stück in eine Casserole gelegt, mit zerlassener Butter begossen, mit Salz

und Concassé bestäubt, und eine halbe Stunde mit oben und unten angebrachter Gluth gedünstet. Das Feuer muß so gerichtet werden, daß in dieser Zeit der vom Anfange stark entquillende Saft verdünste, dann werden die Hühnchen aus dieser Butter heraus genommen, reinlich zugeschnitten, und in eine andere Casserole zusammen gelegt. Die Butter wird mit drey Eßlöffel des feinsten Mehls gestäubt, eine halbe Stunde auf stiller Gluth geröstet, dann mit sechs Schöpflöffeln weißer Brühe während des Abrührens genäßt, aufkochen, und so an der Ecke eines Windofens eine Weile kochend gehen gelassen, um die aufsteigende Butter abnehmen zu können. Diese Tunke wird endlich durch ein feines Haartuch über die Hühnchen geseihet, mit einem Bucket belegt, und so langsam weich gekocht. Bey dem völligen Weichwerden wird die Tunke in eine andere Casserole abgeseihet, auf drittehalb Schöpflöffel über starkem Feuer eingekocht, und mit reiner Lieson von vier bis fünf Eyerdottern gebunden (S. Abschn. v. d. Tunken, leg. Tunke). Der dritte Theil hievon wird in eine Saucecasserole, das Übrige aber über ein weißes Ragout gepreßt (S. Abschn. v. d. Ragout); die Hühnchen werden dann in eine bordierte Schüssel rund laufend angerichtet, mit der Tunke in der Saucecasserole, welche mit Salz, Concassé, Limoniensaft und Glaß gehoben worden ist, begossen. Das eben so gehobene sehr heiße Ragout kommt in ihre Mitte.

Es gibt eingemachte Hühner, welche ohne Bindung und ohne Ragout bloß mit etwas Limoniensaft, fein geschnittenen Limonienschalen, und dünner kurzer Tunke in ihrem größten Negligé erscheinen, und eben dadurch

oft zu gefallen wissen. Sie werden übrigens wie die vorhergehenden geschnitten und gekocht.

Eine Schipolatade von Hühnern. (Fricassée de poulets à la chipolatade.)

Die vorhergehend zugeschnittenen und in Butter passirten Hühnchen werden wie jene in eine andere Casserole gethan, die Butter mit einem Eßlöffel Mehl bestäubt, mit drey Schöpflöffel weißer Brühe genäßt, zur klaren Tunke abgerührt, und eine halbe Stunde langsam gekocht, um die aufsteigende Butter abnehmen zu können, dann durch ein Haartuch über die Hühner geseihet, und diese nun mit Salz und Concassé bestäubt, mit einem Bucket belegt und weich gekocht. Bey dem Anrichten wird die bis auf einen Schöpflöffel eingekochte Tunke über einen Schöpflöffel voll daumengroß abgedrehte und abgebratene Bratwürste, und eben so viel abgebratene und eine Viertelstunde in Butter passirte Kastanien (S. Abschn. v. d. Kastanien) gepreßt, mit Glaß gehoben, leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich angerichteten Hühnchen geschüttet.

Eingemachte Hühnchen mit Wurzel-Tunke. (Fricassée de poulets à la Salembert.)

Von zwey Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbfleisch, einigen Schnitten Schneidschinken, einer alten Henne, sechs gelben Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfchen Sellerie, sechs mittelgroßen spanischen Zwiebeln, einem Lorberblatte, einer starken Hand voll Bertram, und dritthalb Maß Wasser mittelst dreystündigem Kochen wird eine Brühe (S. Abschn. v. d. Brühen), und mit dieser

eine Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) gemacht, mit welcher die eingemachten Hühnchen genäßt werden (S. die vorhergehenden), nachdem die Butter wie dort abgenommen, die Tunke durch ein Haartuch in eine andere Casserole gepreßt, mit einem starken Bucket Bertram belegt, und über starkem Feuer auf zwey Schöpflöffel voll eingekocht ist, wird sie mit einer Lieson von vier bis fünf Eyerdottern (S. Abschn. v. d. Tunken, legierte Tunke) gebunden, und in eine Sauce-Casserole durch ein Haartuch gepreßt. Die Hühnchen werden zierlich angerichtet; die Tunke mit Glaß, Concassé, und wenn die Wurzeln nicht eine merkliche Süße geben, mit etwas wenigem Zucker gehoben, und siedendheiß darüber gegossen. In ihre Mitte kommt ein Häufchen olivenförmig geschnittene in Consommé und etwas Zucker gekochte gelbe Rüben als Attribut. Das Consommé muß beym Kochen auf Glaß gefallen seyn, welches ihnen einen höheren Geschmack und ein glänzendes Ansehen gibt. Das Ganze gibt ein Gericht, welches nicht einem jeden Gaumen angenehm ist, die Gebildeten schätzen es indessen sehr; es gehört übrigens eben so viel Sachkenntniß als feiner Gaumen dazu, um in dieser Bereitung glücklich zu seyn.

Eingemachte Hühnchen mit gespickten Brüstchen. (Fricassée de poulets à la chevalière.)

Von den zum Einmachen geschnittenen Hühnchen (S. die vorhergehenden) werden die Brüste möglichst groß und schön, sammt den daran befindlichen Flügeln, abgelöst, und fein gespickt (S. die fein gespickten Hühnerbrüste), sie werden übrigens ganz den gespickten Brüstchen gleich gehalten. Die Biegel und der Rücken wer-

den eben so wie zu den eingemachten Hühnern behandelt (S. die vorhergehenden eingemachten Hühnchen). Die legierte möglichst reine und weiße, sehr schmackhafte Sauce wird ein Drittheil über die Biegel, und das Übrige aber über ein weißes besonders schönes Ragout (S. Abschnitt v. d. Ragout) gepreßt. Die Rücken werden dann über eine bordierte Schüssel zu Grunde gelegt, die Biegel in gleicher Entfernung von einander darüber gethan, das Ganze mit dem Ragout überschüttet, und die schön glasirten Brüste zwischen die Biegel darüber gelegt. Es gibt eine eben so schöne Schüssel, als es eine sorgsame Arbeit verlangt.

Kaltes Fricassee oder eingemachte Hühner mit Fleischsulz. (Fricassée de poulets à la gelée ou chaud-froid de poulets à la gelée.)

Die Tunke der eingemachten Hühner (S. die vorhergehenden) wird mit einem Schöpflöffel voll Fleischsulz mehr genässet, die übrige Bereitung bleibt jener der eingemachten Hühnchen gleich, sie werden reinlich zugeschnitten, in eine tiefe Schale gegeben und kalt gestellt. Die Tunke wird nach dem Pressen durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole mit einem Anrichtlöffel so lange gezogen, bis sie endlich kaltwerdend verdickt und schwer vom Löffel sich spinnt, welches Verdicken hauptsächlich durch die Beymischung der Fleischsulz herbeygeführt wird, und wodurch die Tunke vermöge des Ziehens so ein schönes flaumigdickes weißglänzendes, überhaupt ein sehr ansprechendes Ansehen gewinnt; um das langsame Kaltwerden der Tunke zu befördern, wird diese Operation über fein gestampftem Eise vorgenommen.

Die Hühnchen werden nun aus der Schale über einen Platfond gereiht, mit einem Theil der Tunke begossen und kalt gestellt; es wird zugleich in die Vertiefung der gehörigen Schüssel einen fingerhoch zerlassene Fleischsulz aufgegossen und ebenfalls kalt gestellt. Nach dem beyderseitigen Sulzen werden die Hühnchen über die gesulzte Fleischsulz zierlich hoch gehäuft angerichtet und mit der dickspinnenden Tunke begossen, welches jedoch mit Behutsamkeit geschehen muß, weil ein jedes Stückchen mit der Tunke überspühlt, von dieser aber sich nichts im Grunde der Schüssel sammeln soll, um nicht schwer und überladen zu scheinen. Der Rand der Schüssel wird mit Geschmack, mit der Aspique decorirt, selbst das Gericht hie und da mit Sulz leicht und schön verziert. Es muß das Ganze überhaupt dem Gaumen eben so ansprechend als dem Auge gefällig erscheinen.

Kaltes Fricassee mit Trüffeln. (Chaud-froid de poulets aux truffes.)

Dieses Gericht ist nur eine Wiederhohlung des vorhergehenden; acht bis zehn schöne Trüffeln werden mit der Fricassee gekocht, wodurch der Geschmack des Gerichts sehr gewinnt. Bey dem Anrichten müssen die Trüffeln in anständiger Lage prangen, um den Effect des Ganzen zu erhöhen.

Eingemachte Hühner mit brauner Zwiebel. (Fricassée de poulets à la Robert.)

Es werden von ungefähr acht großen, zwey Schalen dick abgeschälten spanischen Zwiebeln, zwey Messerrücken breite, über den Faden zu halben Ringchen ge-

schnitten, in sehr gutem Schmalz lichtbraun gebacken und in die eingemachten Hühner (S. die eingemachten Hühnchen), von welchen ein Schöpflöffel voll Tunke abgenommen worden ist, eine halbe Stunde vor ihrem Weichwerden gethan; dann bis zum völligen Weichwerden zusammen gekocht, abgefettet, mit Salz und Concassé gehoben, und endlich gehäuft angerichtet. Dieß Gericht erhält von den Zwiebeln einen lieblichen Geschmack und eine schöne rothbraune Farbe.

Geschoppte Hühnchen in Papier. (Poulets gras en papillote.)

Die zum Einmachen zugeschnittenen Hühner (S. die vorhergegangenen) werden mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. d. f. Kräutchen) in Speck und Papier eingehüllt, dann auf dem Roste anderthalb bis zwey Stunden gebraten (in einem abgekühlten Ofen brauchen sie weniger Zeit). Auch die Form gibt man ihnen nach Gefallen, z. B. die Papiere rund geschnitten und zierlich eingedrehet, daß es gerade in die Schüsseltiefe paßt (S. die Papier-Kapsel), oder hoch in Viereck zusammen gelegt, und in der Form einer Balle eingebogen und mit Spagat überbunden; in jedem Falle kommen sie sammt ihrem Enveloppe auf die Tafel, wo die obern Platten aufgeschnitten, und die Hühner wie aus einer Caisse genommen werden. Die gehörige Würze darf nie aus der Acht gelassen werden (S. Abschn. v. d. kälb. Cotletten in Papier).

Eingemachte Hühner auf indische Art. (Fricassée de poulets à l'Indienne.)

Die zum Einmachen zugeschnittenen Hühner (S. d. vorhergehenden) werden mit feinem Salz, Concassé, zwey Kaffehlöffeln voll indischen fein gestoßenen Saffran (Curcuma *) und acht Düten spanischen Pfeffer (Piement de Cayenne **), übrigens wie die übrigen weich gekocht, mit der kleinen Abweichung zwar, daß das Feuer etwas stärker seyn muß, um die Tunke etwas mehr einzukochen,

*) Die Curcuma. Unter diesem Nahmen kömmt im Handel eine Wurzel vor, welche wir hauptsächlich zur Färberey, seltener in der Medicin, und noch seltener in der Küche benützen; sie heißt auch Gelbwurz, indianischer Saffran. In Ostindien, ihrem Vaterlande, ist sie so beliebt, daß man nicht leicht einen Garten sieht, worin sie nicht gebaut wird. Die Landeseinwohner machen aber auch einen mannigfaltigen Gebrauch davon; sie bedienen sich derselben besonders häufig als eines Gewürzes an Speisen.

**) Der spanische Pfeffer, oder die jährige Beißbeere ist eine indische Pflanze, die ungefähr zwey Fuß hoch wird. Sie hat dunkelgrüne, glatte Blätter, auf welche dütenförmige Früchte von verschiedener Gestalt folgen, die zur Zeit der Reife gelbroth aussehen. Diese Früchte bestehen eigentlich nur aus einer dünnen, trockenen Schale, worin eine Menge platter Samenkörnern befindlich ist. Sowohl die Schale als der Same hat einen überaus feurigen, brennenden, dem Pfeffer ähnlichen Geschmack, wird auch von den Indiern Statt des eigentlichen Pfeffers gebraucht, und deßhalb wird die Pflanze in einigen Gegenden sehr häufig angebaut.

Schärfer und vorzüglicher ist die kleine Beißbeere, oder der Vogelpfeffer, der in Amerika als eine vier bis fünf Fuß hohe Staude gefunden wird. Aus Cayenne bekommen wir sie theils als Pulver, theils als Frucht.

damit keine Butter abgenommen werden darf, und daß Tunke mit keiner Lieson gebunden wird. Diese Tunke, die der legierten gleich dick ist, wird in eine Sauce-Casserole über einen Schöpflöffel voll sehr gleich geschälter und in Salzwasser weich gekochter Zwiebelchen, eben so viel in Butter passirter Champignon (S. Abschnitt v. d. Ingredienzen) und so viel Artischocken (S. ebendaselbst) gepreßt, leicht durch einander geschwungen, und siedendheiß über die zierlich angerichteten Hühnchen gegossen.

Unter währender Bereitung dieser Hühner wird ein halb Pfund Reiß in Salzwasser zehn Minuten lang abgekocht, abgeseihet, mit einem schwachen Eßlöffel voll feinem Salz und eben so viel indischem Saffran, mittelst einigem Schwingen gewürzt, in eine mit Butter dick bestrichene Casserole gethan und in einem heißen Ofen gebacken. Dieser Reiß lauft auf und bildet einen leicht zusammenhaltenden Kuchen, der dem Fricassee beygesetzt wird.

Gebratene Pularde. (Poularde à la broche.)

Die Pularde oder ganz erwachsene Henne, welche vor dem Eyertragen beschnitten, dann geschoppt worden ist, läßt sich zu einer ungewöhnlichen Größe bringen, und würde selbst den steyerischen Kapaun an Wohlgeschmack so wie an Größe übertreffen, hätten sich unsere Geflügelhändlerinnen mit hinlänglicher Sachkenntniß darauf verlegen wollen, allein so haben wir unter dem Nahmen Polakel nur erwachsene Hühner, die zum Einmachen genommen werden müssen.

Da der steyerische Kapaun der schönen Pularde

am nächsten kommt, so will ich durchaus denselben unter Pulard verstanden haben. Die schöne Pularde (zum Braten muß stets das schönste Fleisch genommen werden) wird nach dem Abfedern der Flügel (bey allen Gattungen trocken geputztem Federvieh werden die Federn an den Flügeln gelassen, um die Brust damit bedecken und sie vor Beschädigung schützen zu können) über der blauen Kohlenflamme flammirt, die Füße in die stärkere Flamme gesteckt, um die schuppigte Haut herabschieben zu können, dann wird sie behutsam aufgemacht, mit feinem Salz leicht bestäubt und zum Braten dressirt (S. Abschn. v. d. Dressuren); endlich mit einer schönen großen Speckplatte überlegt, mit Spagat überbunden, an einen Spieß gesteckt, mit einem Überwurf von zwey Bögen mit Butter bestrichenem Papier bekleidet, und drey Viertelstunden bey mäßigem Feuer gebraten; der Überwurf wird dann abgenommen und das Feuer hell gemacht, um dem Braten eine schöne gleiche Farbe geben zu können, welches dann noch eine Viertelstunde dauern könnte: nach diesem Garbraten wird die Pularde abgezogen, aufdressirt, und mit ihrer Speckplatte über einem Bette von Kresse aufgetischt *).

*) Die Gartenkresse, deren Vaterland man noch nicht gewiß weiß, hat lange, schmale, gespaltene Blätter, und treibt einen dünnen Stängel, auf welchem sich kleine, weiße Blüthen mit sechs Staubfäden zeigen. Man pflegt die Kresse gleichsam als Gewürz mit unter den Salat zu mengen, oder klein geschnitten auf Butterbrot zu streuen, hauptsächlich aber mit Salz und Essig bespritzt, unter den Braten zu geben. Sie vermehrt den Appetit und reinigt das Geblüt. Ihre Schärfe ist so groß, daß sie die Haut entzündet und anfrißt;

Pularde mit Consommé. (Poularde au Consommé.)

Die leicht abflammirte, rein abgeklaubte und bey dem Halse aufgemachte Pularde bekommt die Dämpfdressur (S. Abschnitt v. d. Dressuren); sie wird dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole, mit Limonienblättchen (ohne Körner und Schale) und Speckplatten darüber belegt, mit der Presse (S. Abschn. v. d. Einsäurungen) begossen, und ungefähr eine Stunde langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird sie eine Weile vom Feuer in der Presse stehen gelassen, dann auf ein reines Tuch gethan, damit alles Nasse abfließe, die Speckplatten und Limonienscheibchen werden genau abgenommen, die Dressur ausgezogen, und die Pularde sehr weiß vom schönsten Ansehen auf die Schüssel gelegt. Darunter kommen einige Eßlöffel voll mit feinem Salz und weißem Pfeffer gewürztes Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen).

Pularde mit Zwiebelringchen. (Poularde à la chivry.)

Die rein geputzte und der vorhergehenden obigen gleich aufgemachte Pularde bekömmt die Taubendressur (S. Abschn. v. d. Dressuren). Sie wird übrigens der vorhergehenden gleich in einer Presse gedämpft, nach einigem Abkühlen aus der Presse herausgenommen, abgefettet, abdressirt und auf die Schüssel gethan, dann

---

doch ist der Same noch schärfer. Beyde werden zuweilen als Medicin gebraucht.

ganz voll mit Zwiebelringchen bestreuet, welche von daumdicken Zwiebeln geschnitten, in gesalzener Brühe einen Augenblick abgekocht, dann mit feinem grünen Kräutchen-Ravigot (S. Abschn. v. d. f. Kräutchen), welches mit einem Stückchen Butter, Salz und Concassé abgerührt ist, gefüllt; darunter kommt ein Consommé oder auch warme Fleischsulz. Das Füllen der Ringchen unterliegt einigen Schwierigkeiten, das feine schöne grüne Kräutchen muß sie ausfüllen, und das Ringchen muß sehr weiß bleiben. Bey dieser Arbeit wird das Messer stets naß gemacht, um das Glätten zu erleichtern.

Kräupichte Pularde. (Poularde à la Montmorency.)

Eine schöne große, der vorhergehenden gleich aufgemachte flammirte und mit der Dampfdressur belegte Pularde (S. Abschn. v. d. Dressuren) wird über die ganze Brust, so weit es sich nur thun läßt, messerrückenbreit aus einander, und so tief und lang eingeschnitten, daß man in jeden Schnitt ein daumgroßes Blättchen Trüffeln die Hälfte hinein stecken kann, und so wird sie kraupicht voll mit diesen runden Trüffelblättchen besteckt; dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit ebenfalls dünnen Speckplatten belegt, mit einer Presse (S. Abschn. v. d. Einschnarungen) begossen, und über dem Deckel mit angebrachter glühender Asche und unter der Casserole mit starker Gluth eine Stunde gedämpft. Bey dem Herausnehmen und dem Herausziehen der Dressur muß man Acht geben, daß keines der Trüffelblättchen abfällt. Darunter kömmt eine warme

Aspique, mit einigen Blättchen in Butter passirten Trüffeln (S. Abschn. v. d. Trüffeln).

Pularde in der halben Trauer. (Poularde en demi-deuil.)

Die vorhergehende dressirte Pularde wird an der einen Seite der Brust mit Trüffeln, an der andern aber mit feinem Speck gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), übrigens der vorhergehenden gleich behandelt, die fein gespickte Seite wird mehrere Mahle glasirt. Darunter kömmt eine weiße Trüffeltunke (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Gespickte Pularde mit dem Ragout-Godard. (Poularde à la Godard.)

Rein geputzt und zum Dämpfen (S. die vorhergehenden) dressirt, wird die Pularde über die ganze Brust fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit einer Presse bis an's Gespickte angefüllt (S. Abschn. v. d. Einsäurungen), mit zwey rund geschnittenen Bögen Papier, welche mit Butter bestrichen sind, bedeckt, und so oben und unten mit Gluth drey Viertelstunden lang gedämpft. Nach Ablauf dieser Zeit wird das Papier abgenommen, die Gluth von oben verstärkt und von unten geschwächt, die Brust glasirt, und nach einigem Abtrocknen die Glasur wiederhohlt, so daß die gespickte Brust das schönste Ansehen gewinne, dann wird sie über ein reines Tuch gelegt, behutsam aufdressirt, und über ein schönes Bette vom Ragout-Godard (S. Abschn. v. d. Ragout) in einer bordirten Schüssel aufgetischt.

Die gefüllte Pularde. (Poularde à la Regence.)

Eine schöne große Pularde wird, nachdem sie rein geputzt ist, auf dem Rücken aufgeschnitten, und ganz ausgelöst (S. Abschn. v. d. Indian, Galantine von Indian), die Füße werden unter dem Knie abgehauen, die Knie abgebrochen, und das Bein aus den Biegeln ausgelöst, die Flügel können bleiben. Die Pularde wird dann mit feinem Emincé gefüllt (S. geblättertes Kapaunenfleisch) wieder zusammen genähet und in die natürliche Form gebracht; die Brust wird sonach fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), mit feinem Salz bestäubt. Die Pularde endlich in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speckschnitten, Schneidschinken, Zwiebeln und gelben Rüben belegt, mit doppeltem Papier bedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedünstet; nach drey Viertelstunden wird die Brust wiederhohlt glasirt, die Pularde aus der Presse genommen, über einem Tuche abgefettet, abdressirt, und über etwas fein geblättertem Kapaunenfleische (S. ebendaselbst) in eine bordierte Schüssel angerichtet.

Gedämpfte Pularde. (Poularde braisée, ou à la Saint Gara.)

Die Pularde wird nach dem vorhergegangenen Flammiren, Aufmachen und Reinigen mit der Dampfdressur belegt (S. Abschnitt v. d. Dressuren), mit kleinem fingerdicken Speck, welcher mit feinem Salz und Concassé bestäubt worden ist, durch die Brust der Länge nach einen Finger breit aus einander durchgezogen, in eine mit

Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speck, Schneidschinken, einigen Schnitten Kalbfleisch und einem Buckete belegt, mit Lorberblättern, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, Zwiebeln und etwas Concassé gewürzt, mit fetter Brühe und der Hälfte so viel altem österreichischen Wein begossen, und mit oben und unten angebrachter Gluth anderthalb Stunden langsam gedämpft; darunter kömmt eine kräftige pikante Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken). Die Franzosen nehmen die Hälfte Pöckelzungen und die Hälfte Speck zum Spicken, darunter geben sie eine Pöckelzungen-Tunke, und nennen das Gericht Chapon à la Saint Gara.

Die Pöckelzungen-Tunke wird aus den festen Zungenspitzen gemacht, welche zerschnitten und zu feinem Teig gestoßen, mit pikanter weißer Tunke vermengt, und durch ein Haartuch gestrichen wird.

Gedämpfte Pularde am Rost. (Poularde à la Dauphin.)

Mit einer Taubendressur gebunden (S. Abschn. v. d. Dressuren), wird diese Pularde den vorhergehenden gleich mit einer Presse begossen (S. Abschn. v. d. Einsäurungen) und weich gekocht, endlich kalt gestellt; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird sie aus der kalten Presse genommen, abgefettet und gereinigt; dann an einen Spieß gesteckt, mit einer Auflege-Tunke (S. Abschnitt v. d. Tunken) bestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln dick bestäubt, dann mit zerlassener Butter dicht bespritzt, endlich wieder mit Bröseln bestäubt, und mit Butter bespritzt, und nun bey hellem Feuer bis zur schönen gelben Farbe gebraten, während welcher Zeit sie

auch mit der Hitze durchdrungen wird; vom Feuer genommen, wird sie über einem Bette von weißem Ragout (S. Abschnitt v. d. Rag.) in einer bordierten Schüssel aufgetischt.

Pularde in Papier. (Poularde en papillote.)

Diese Pularde wird ganz so wie die Kalbsnuß in Papier (S. Abschn. v. Kalbe, Kalbsnuß in Papier) behandelt.

Eine Bigarade von Pularden. (Poulardes en bigarade.)

Von zwey rein geputzten kleinen Pularden werden die Brüste von der Haut entblößt, sammt ihren eingebogenen Flügeln von dem Gerippe abgelöst und fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken). Die Biegel werden möglichst groß abgenommen, ausgelöst (S. d. Hühnerbiegel), der halbe Fuß mit der gestützten Klaue in das dünne Ende des Biegels gesteckt, so daß nur die Krone der Klaue heraus stehet. Der dicke Theil des Biegels wird breit gepracht, rein und rund zugeschnitten, mit Nadeln und Zwirn rund herum aufgefaßt und zugezogen, um ihm eine runde Form zu geben.

Sie werden dann über einen mit Speckplatten belegten Platfond gerichtet, mit Speckplatten belegt, mit einem platten Deckel bedeckt, mit einigen Gewichten beschwert, und so mit oben und untenangebrachter Gluth eine halbe Stunde gedünstet. Wenn sie nun von der Hitze durchdrungen sind, werden sie so gepreßt kalt gestellt, nach dem gänzlichen Erkalten endlich mit Trüffeln gespickt; die Trüffeln müssen halbfingerdick und zweymahl

so lang geschnitten, und in ein Biegel sieben bis neun symmetrisch gesteckt werden, so daß sie messerrückenhoch über das Fleisch herausstehen; diese Bügel werden dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Speckplatten belegt, fingerhoch mit der Presse (S. Abschn. v. d. Einf.) genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth eine Stunde langsam gedämpft. Die Brüste werden den fein gespickten gleich behandelt (S. d. gesp. Hühnerbrüste), die Biegel über einem reinen Tuche abgefettet, abdressirt, und nun immer eine Brust und ein Biegel rund laufend über eine bordirte Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kommen geschwungene Trüffeln (S. Abschn. v. d. Trüffeln), oder auch nur eine Paradiesäpfel-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken).

Steyerischer Kapaun mit Muscheln. (Poularde aux moules.)

Der Kapaun wird der Pularde mit Consommé gleich behandelt (S. d. vorhergeh.) Zwey hundert sehr reine Muscheln werden dann mit einem Schöpflöffel altem österreicher Wein, Saft von einer Limonie, einem eygroßen Stückchen Butter und etwas Concassé auf starkem Windofen gesetzt und den Krebsen gleich abgekocht. Wenn sie alle offen sind, welches nur dann geschieht, wenn die Hitze in sie gedrungen hat, so werden die Hälfte der Schalen weggenommen, der Saft abgeseihet, mit zwey Schöpflöffeln weißer Tunke und einem Schöpflöffel Consommé vermehrt und auf starkem Feuer bis wieder auf zwey Löffel eingekocht, dann mit einer Lieson von vier Eyerdottern gebunden, über die Muschelchen gepreßt, leicht durch einander geschwungen, auf ei-

ne tiefe bordierte Schüssel geschüttet, und der Kapaun darüber aufgetischt.

Kapaun mit Reiß. (Chapon au riz.)

Es wird ein halb Pfund Reiß nach oftmahligem Reinwaschen mit sechs Schöpflöffeln fetter Brühe genäßt, mit zwey spanischen Zwiebeln, eine jede mit vier Gewürznelken gespickt, belegt, mit Salz und Concassé gewürzt, und eine Stunde mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft, endlich gut durch einander geschwungen, und über den gedämpften Kapaun (S. die Pularde mit Consommé) aufgehäuft, angerichtet; oder der mit der Taubendressur versehene Kapaun (S. Abs. v. d Dressuren) wird in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit sechs Schöpflöffeln reiner Brühe begossen, mit Salz und Concassé gewürzt, mit zwey spanischen Zwiebeln, jede mit vier Gewürznelken gespickt, belegt, und so eine halbe Stunde mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft, dann erst mit einem halben Pfund gut ausgewaschenem Reiß unter einer Bedeckung von Speckplatten bis zum Weichwerden gedämpft.

Man pflegt auch den weichgekochten Reis nach einem leichten Durcheinanderschwingen fingerhoch in eine angemessene Form zu schütten, den Kapaun darüber zu legen, und so erst den Model ganz voll mit Reiß anzufüllen, dann über eine Schüssel zu stürzen. Nur muß jedes Mahl der Reiß ganz körnig, sehr weiß und eines angenehmen Geschmackes seyn.

Kapaun mit Trüffeln. (Chapon aux truffes.)

Dieß köstliche Gericht wird dem Indian ähnlich bereitet, mit dem kleinen Unterschiede jedoch, daß, wenn der Indian vier Wochen zu dem gehörigen Mürbeliegen und der gehörigen Infusion mit dem Arom der Trüffeln braucht, bey dem stärksten Kapaun vierzehn Tage hinreichen, um denselben Entzweck zu erreichen.

Kapaun auf englische Art. (Chapon à l'anglaise.)

Es wird wie bey dem Schöpsenschlegel (S. Abschn. v. d. Schöpsen, Schöpsenschl. auf engl. Art. Kupfertaf. 3, Fig. 10) verfahren, nur braucht der Kapaun kaum den dritten Theil der dort bestimmten Zeit zum gänzlichen Weichwerden, die gelben Rüben müssen dann vorher in vielem Salzwasser und einem eygroßen Stück Butter eine Stunde kochen. Alles übrige wird wie dort beobachtet.

Kapaun mit Aspique, oder gesulzter Kapaun. (Chapon à la belle vue.)

Ein zu diesem Gerichte schicklicher Model wird halbfingerhoch mit Fleischsulz begossen (S. Abschn. v. d. Brühen), nach dem Sulzen mit Trüffeln und Kapaunenbrüsten zierlich ausgelegt, mit Aspique erst bespritzt, um die Verzierung nicht zu verrücken, wenn dieses gesulzt hat und die Verzierung fest hält, wieder einen Messerrücken hoch mit der Fleischsulz begossen, nach diesem dritten Sulzen wird der in der Presse gedämpfte und endlich vollkommen kalt gewordene Kapaun (S. d. vorhergeh.) abdressirt, behutsam mit der Brust über die

Verzierung gelegt, der Model wird dann vollends mit der Sulz angefüllt, und an einem kühlen Ort zum Sulzen gestellt. Bey dem Anrichten, wenn das Ganze vollkommen gesulzt ist, wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, schnell abgetrocknet, und über die gehörige Schüssel gestürzt. Dieß Gericht muß seiner Benennung entsprechen, nähmlich: paraître belle à la vue.

Eine zweyte Behandlungsweise.

Der Kapaun mit Taubendressur (S. Abschn. v. d. Dressuren) wird in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit Speck bedeckt, mit einigen Schnitten Schneidschinken, Rindfleisch, Kalbfleisch, vier Kalbsfüßen, zwey spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie und Sellerie belegt, mit zwey Lorberblättern, Thymian, einem Kaffehlöffel Pfeffer, die Hälfte so viel Neugewürz, mit einigen Gewürznelken und einer Wurzel Ingwer gewürzt, mit einer Maß Brühe und eben so viel alten österreicher Wein genäßt, und zwey Stunden mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft, dann kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten wird der Kapaun endlich herausgenommen und mit den Speckplatten bedeckt; der Sud wird geseihet, vor dem gänzlichen Erkalten aber erst abgefettet, dann am starken Feuer auf eine Maß eingekocht, mit zwey Eyern geklärt und viltrirt wie die Aspique (S. Abschn. v. d. Brühen). Beym Anfange des Einkochens kommt ein starkes Bucket Bertram, und wenn es nicht sauer genug wäre, etwas Weinessig hinzu. Mit dieser Aspique wird der vorbenannte Model begossen, ausgelegt und ausgefüllt.

Eine Galantine von Kapaun. (Galantine de chapon.)

Dieß Gericht findet sich in dem Abschnitte vom Indian genau beschrieben, es darf dann nur nachgeschlagen werden. Die Galantine vom Indian kann ihres großen Volumen wegen über schönen Sockeln paradieren, wodurch sie zu größeren Rollen geeignet wird. Die Pularde oder der Kapaun treiben ihre Prätension nicht so hoch; ein weiches Bette von gehäckelter Sulz und eine zierliche Einfassung reichen hin, ihrer Forderung Genüge zu leisten.

Gebratener Kapaun. (Chapon roti.)

Weniger fein als die Pularde, wird der Kapaun gewöhnlich fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), dann leicht mit feinem Salz bestäubt, an den Spieß gesteckt, mit zwey Bögen mit Butter bestrichenem Papier überbunden und so eine halbe Stunde lang bey mittelstarkem Feuer gebraten, der Überwurf dann abgenommen, das Feuer hell gemacht, um dem Braten eine schöne Farbe geben zu können, und nun über ein Bette von Brunnenkresse aufgetischt. (S. Abschn, v. d. Kunst zu braten.)

Gepracktes Kapaunenfleisch. (Blanquette de volaille.)

Es gibt so viel Gerichte, die ihr Daseyn den erübrigten oder übrig gebliebenen zu verdanken haben, viele davon sind durch die Kunst so emporgestiegen, daß man ihr Entstehen unwillkührlich über ihnen selbst vergißt, so das Blanquette, Gehäcke, Puré's und die Auflaufe,

die nun allmählich aufhören ein gelegentliches Gericht zu geben, im Gegentheile man opfert ihnen nun gerne die zartesten Braten.

Die Brüste zwey oder drey abgebratener Pularde oder Kapaunen werden nach dem vollkommenen Erkalten von dem Gerippe gelöst, von der Haut entblößt, und auf daumbreite Stücke dem Faden nach rein zugeschnitten, diese Stücke werden dann über den Faden auf messerrückendünne Blättchen übergeschnitten, in eine Saucecasserole gethan, und in die Reihe anderer Casserolen gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Blanquette mit einem halbeygroßen Stückchen sehr feiner Butter bröcklig belegt und im heißen Bade gewärmt. Bey dem Anrichten selbst wird es mit zwey Schöpflöffeln kochend heißer Beschamelle begossen, leicht durcheinander geschwungen, und in einer Kruste (S. Abs. v. d. Krusten. Kupfertaf. 9, Fig. 27, 28.) oder einer Butterpastete (S. Abschn. v. d. Butterteig 2. Th.) aufgetischt.

Gepracktes Kapaunenfleisch mit grünen Erbsen. (Blanquette de poularde aux petites poix.)

Gepracktes Kapaunenfleisch mit Champignons. (Blanquette de poularde aux champignons.)

Gepracktes Kapaunenfleisch mit Trüffeln. (Blanquette de poularde aux truffes.)

Gepracktes Kapaunenfleisch mit Gurken. (Blan- (quette de poularde aux concombres.)

Immer dem ersten Blanquette ähnlich geschnitten und gepracht, und bey dem Anrichten zu den grünen

Erbsen (S. Abschn. v. d. Pflanzen), Champignons (S. Abschn. v. d. Champ) u. dgl. beygemischt. Die sehr reine legirte Sauce muß das Ganze überspühlen, ohne jedoch darüber zu schwimmen.

Croquetten von Kapaunen mit Trüffeln. (Croquettes de volaille aux truffes.)

Die Brüste der gebratenen Kapaunen werden herunter gelöst, fingerbreit der Länge nach von einander geschnitten, dann über den Faden mit einem scharfen Messer papierdünne geblättert. Zwey Schöpflöffel derley Brüste ohne alle Haut und Masern und die Hälfte so viel eben so fein geschnittene Trüffeln werden mit zwey Löffeln Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) durch einander vermengt, mit Salz, Concassé und Glaß gehoben und kalt gestellt. Bey dem gänzlichen Auskühlen werden fingerlange und eben so dicke Würstchen daraus gemacht, über feine Semmelbröseln gerollt, in abgeschlagene Eyer getunkt, und wieder gut mit Bröseln aufgelegt, dann schnell, aber behutsam, gebacken. Dieß Gericht läßt sich schön dressiren, und somit wäre es stets an geschickte Hände angewiesen.

Man gibt diesen Croquetten auch andere Formen, wie z. B. Birnen, Kirschen u. dgl. Den Stiel bildet ein Rippenbeinchen. Die erstern, aber weniger gekünstelt, werden mehr gebraucht.

Man zählt eine große Anzahl Croquetten, die minder oder mehr nur eine Wiederholung des vorhergehenden sind, so z. B.

Croquetten von dem Ragout-Salpicon,

Croquetten von einer Montglas,

Croquetten von Obergaumen mit Trüffeln,

Croquetten von Hahnenkamm und Trüffeln,

Croquetten von Lamm mit Champignons,

Croquetten von einem jeden Gehäcke,

Croquetten von Repphühnern mit Trüffeln,

eben so von Fasan und von Hasen. Das Fleisch wird immer klein würfelig oder fein blätterig geschnitten, die Tunke immer kräftig und dick, so, daß wenn eine gewisse Menge mit dem Fleische vermengt, kalt gestellt wird, beydes festsulzt und so zur weiteren Bereitung geeignet wird.

Die Croquetten von feinen Faschen weichen in Bezug auf ihren Inhalt von der gegebenen Regel ab; sie werden aus feinen Faschen jeder Art (S. Abschn. v. d. Faschen) und Kalbseutern bereitet, und zwar auf folgende Weise:

Es werden vier bis sechs starke Kalbseuter in einer Presse weich gekocht und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten werden sie auf sehr dünne Bänder von zwey Zoll Breite und drey Zoll Länge geschnitten. Diese Bänder werden mit feinem Fasch messerrückendick überall gleich bestrichen und zusammengerollt, so daß es eine natürliche Croquette von einem Finger Dicke und Länge bildet, die nun den vorhergehenden ähnlich in abgeschlagene und etwas gesalzene Eyer getunkt und mit Semmelbröseln aufgelegt werden. Das Backen geht etwas langsamer vor sich, das heißt, das Schmalz muß weniger heiß seyn, damit die Hitze die Croquette durchdringen kann.

Gehäcke von Kapaunen. (Hachis de volaille.)

Die vom gebratenen Kapaun abgelösten Brüste werden ohne alle Haut und Masern fein geschnitten, mit ungefähr der Hälfte so viel Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, mit Salz, Concassé und Glaß gehoben und in einer Kruste, Reiscasserole, Butterpastete, oder auch in kleine Augengläserpastetchen angerichtet. (S. Abschn. v. d. Krusten und Reiscasserolen. Kupfertaf. 9, Fig. 25, 26, 27, 28.)

Gehäcke von Kapaunen mit gespickten Unterbrüstchen. (Hachis de volaille à la Reine.)

Das vorhergehende mit Glaß und der schönsten Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) angenehm gehobene Gehäcke wird die Hälfte über eine bordierte Schüssel angerichtet; rund herum kommen mit den Spitzen zusammen gelegte, kernweich gekochte Eyer (S. Abschn. v. d. Eyern); über die zusammenspielenden Spitzen der Eyer kommen rund gebogene glasirte Unterbrüstchen; in ihre Mitte der übrige Theil des Gehäckes.

Das Gehäcke, weiß, kräftig vom angenehmsten Geschmacke, mit den schön glasirten Unterbrüstchen zierlich angerichtet, gibt ein ungemein schönes Gericht, welches das Auge eben so sehr als den Gaumen befriedigt. (S. Fasanengehäcke. Kupfertaf. 5, Fig. 16.) Die fein gespickten Unterbrüstchen werden über eydick geschnittene gelbe Rüben, welche mit dünnen Speckplatten belegt sind, gethan, mit einem mit Butter bestrichenen Papier überbunden, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den heißen Ofen gestellt. Wenn sie von der Hitze durch-

drungen sind, so wird das Papier abgenommen, die Brüstchen glasirt, und wieder in den Ofen gestellt, um die Glaß über dem Specke zu trocknen, dann wieder glasirt und wie schon gesagt, gebraucht.

Durchgeschlagenes Kapaunfleisch. (Purée de volaille.)

Die abgelösten Kapaunerbrüste ohne Haut, Masern und Fett, werden erst fein geschnitten, dann gestoßen, hernach mit dünner Bechamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) zu einem dicken Köchel abgerührt, und endlich durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé und Glaß gehoben, und in einer Kruste (S. Abschn. Reißcasserole, Butterpastete in 2. Band), oder kleine Pastetchen angerichtet. Es muß weiß und von feinem Geschmacke seyn. Bey dem Anrichten wird es nur über einer Gluth während des Rührens warm gemacht, damit es durch ein langes Warmstehen keinen aufgewärmten Geschmack annehme.

Auflauf von Kapaunen. (Souflée de volaille.)

Dieß Gericht gehört unstreitig zu den feinsten der modernen Küche, es wird auch als solches gegeben und empfangen. Es hat mit dem feinem Ragout das gemein, daß man es weniger zum Sättigen als vielmehr zum Versuchen, guten Mund machen, auftischt. Man macht sie von dem einfach lieblichen Kapaunenauflauf, Gänselebern, Fasan, Repphühnern, Schnepfen bis zum kräftigsten Krammetsvogel. Die Bereitung ist stets dieselbe, die aber viel Sachkenntniß und viel Aufmerksamkeit fordert.

Die Brüste von drey gebratenen Kapaunen werden nach dessen Auskühlen, von dem Geripppe abgelöst, ohne Haut oder Masern fein geschnitten und gestoßen, endlich mit einer kräftigen, mit weißer Hühner-Glaß corsirten Bechamelle vermengt warm gemacht, und durch ein grobes Haartuch gestrichen, so daß man ein Purè erhält, welches einem dicken Köchel gleicht; es wird nun mit sechs Loth sehr feiner Butter abgerührt, mit festem aus vier Eyerklar geschlagenen Schnee genau vermengt und in einer Silbercasserole behutsam gebacken. Dieser Auflauf macht eben so einen schönen, außerordentlichen Effect, als der gewöhnliche Auflauf von Mehl, er steigt nähmlich hoch über die Casserole und macht eine zitternd rogliche hohe Haube, die in der kalten Luft leicht wieder zusammen fällt. Darum werden solche Auflaufe nie anders als in einem Feldofen bereitet, den man in den Vorsaal tragen und den Auflauf sogleich auf die Tafel setzen kann. Man gibt diesem Auflauf in kleinen Papier-Kapseln noch den Vorzug vor jenen, ihrer lieblichen Form, und dem leichteren Backen wegen, denn die Zeit ist bey so einer kleinen Kapsel leichter bestimmt und zum gehörigen Punct getrieben. (S. Kupfertaf. 5. Fig. 15).

Kapaunen-Nocken mit Consommé. (Quenelles de volaille au consommé.)

Kapaunen-Nocken in Butter-Pastete. (Vol-au-vent à la nell.

Kapaunen-Nocken mit weißem Ragout. (Quenelles de volaille en terrine.)

Diese drey Gerichte von Kapaunen-Nocken finden sich in dem Abschnitte von Faschen, als Anmerkung zum Kapaunen-Fasch, beschrieben.

Aus dem Fasch der Fasane und des Schill's werden ebenfalls diese Gerichte gegeben, dann werden sie aber als Fasanen oder Schill-Nocken über dem Speiszettel angezeigt.

Schillwürste mit Consommé. (Boudin à la Richelieu.

Aus dem Schill-Fasche werden diese Würste bereitet, die in der Zeit so wie der Nahme, den sie tragen, viel Aufsehen machten; ob ihr gediegener Werth, oder der Nahme die Epoche machten, ist noch unentschieden, denn der Cardinal Richelieu war ein sehr berühmter Mann, und kein Mensch sprach von dessen feinem Gaumen.

In dem Fasch von Schill (S. Abschn. v. d. Faschen von Schill) kommen zwey große spanische Zwiebeln, die rein abgeschält, blätterig geschnitten, in sechs Loth Butter langsam sehr weich gedünstet, und dann durch ein Sieb gestrichen worden sind, statt der Beschamelle; der Fasch muß die Consistenz der Nocken behalten, widrigen Falls müßte man mit etwas Beschamelle nachhelfen.

Aus diesem Fasche werden nun über einer mit Mehl bestäubten Tafel drey Würste gemacht, die zwey Zoll im Durchmesser und sechs Zoll Länge haben; sie werden sehr glatt gerollt, in eine mit Butter bestrichene Schwing-Casserole gethan, mit Eyerklar bestrichen, und mit Trüffeln sehr zierlich ausgelegt. Sie werden übrigens den Nocken gleich langsam abgekocht und mit einem lieblich gewürzten Consommé aufgetischt.

Gestürzte Faschspeise. (Timbale d'une farce de volaille garnie d'un ragout blanc.)

Hier ist abermahls eine große Reihe Gerichte, unter einer einzigen Bereitung einverstanden, denn es wäre dasselbe immer wiederhohlt, indem sie aus all dem vorhergehenden zusammen gesetzt, stets nur den Fasch zur Grundlage haben.

Es wird ein Model leicht mit Butter bestrichen, mit Trüffeln oder Krebsschweifchen u. dgl. zierlich belegt, und einen starken daumendick mit dem Kapaunen-Fasch ausgefüttert (S. Abschn. v. d. Faschen), die leere Mitte wird dann mit einem weißem Ragout (S. Abschn. v. d. Ragout) bis einen Finger breit vom Rande angefüllt, und mit dem übrigen Fasch bedeckt. Dieser Model wird nun in eine tiefe Casserole, die daumhoch mit kochendem Wasser angefüllt ist, gestellt, die Casserole genau bedeckt, und über einem Bette von glühender Asche langsam in Dunst getrieben, welches eine bis anderthalb Stunden dauern kann; dann wird der Model herausgehoben, abgetrocknet, und das Gericht über die gehörige Schüssel behutsam gestürzt. Der Inhalt der Timbale gibt den Beynahmen z. B.

Gestürzte Kapaunen-Fasch mit brauner Ragout.

Gestürzte Kapaunen-Fasch mit Salpicon.

Gestürzte Kapaunen-Fasch mit einer Montglas, und so viel andere.

Diese Gerichte weichen in der Form und dem Verzieren in's Unendliche ab, und die geschickte Hand des ständigen Künstlers kann sie zu Meisterstücken bilden (S. Kupfertaf. 5. Fig. 13 und 14).

Silberspießchen von Fasch mit Kalbsbries. (Atelettes de quenelles et de riz de veau.)

Auch die Silberspießchen werden gewöhnlich aus dem Dessirt bereitet, oder haben wenigstens ihren Ursprung aus dem Erübrigten genommen. Sie geben ein sehr feines liebliches Gericht, das allgemein mit großem Vergnügen gesehen und aufgenommen wird. Die Bereitung ist folgende.

Es werden aus abgekochten und kalt gewordenen Fasch-Nocken vollkommen einen Zoll im Viereck und zwey Linien dünne Blättchen geschnitten, eben so viel und so geschnittene Kalbsbriesen (S. Abschn. v. d. Ingred.) werden mit jenen leicht in einer Auflegtunke geschwungen (S. Abschn. v. d. Tunken), und immer ein Blatt von Fasch und eines der Briesen an ein Silberspießchen gesteckt bis dasselbe vier Zoll lang voll gesteckt ist; die Tunke wird mit einem Feder-Pinsel glatt und rein gestrichen, und mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, nun wird es in zerlassene Butter getunkt und wieder aufgelegt. Sechs solche Spießchen werden dann über einen Rost, der mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt ist, gethan, und über schwacher Gluth an allen vier Seiten bis zur schönsten gelben Farbe gebraten, und so sehr heiß mit einem lieblich gewürzten Consommé aufgetischt. Man hat angefangen, um dem Gericht mehr Mannigfaltigkeit und Zierlichkeit zu geben, die Spießchen von sieben Zoll Länge als Petrus-Stäbe, als Pfeile, als Lilien, Cherubinen, Köpfe u. dgl. zu machen und der Zweck war nicht verfehlt. Man darf nur einen Karpfen à

la chambord sehen, um sich mit einem Blick von dem guten Effect zu überzeugen.

Silberspießchen von Kalbsbries mit Pöckelzungen.

Silberspießchen von Kapaunenbrüsten mit Trüffeln.

Silberspießchen von Kalbsbries und Champignon.

Silberspießchen von Gansleber mit Trüffeln.

Silberspießchen von Repphühnernocken mit Trüffeln.

Silberspießchen von Obergaumen mit Champignon u. s. w. sind nur Wiederhohlungen des vorhergehenden.

Silberspießchen mit Fleischsulz. (Atlettes à la gelée.)

Man hat zu diesem Gerichte eigene Modeln, die vier Zoll lang, anderthalb Zoll hoch und eben so breit und übrigens ganz feinzackig gearbeitet sind. Diese Modeln werden über fein gestampftes Eis gestellt und zwey Messerrücken hoch mit Aspique aufgegossen, nach dem Sulzen dieser Aspique werden daumenstarke aus gesulztem Salpicon gemachte Würstchen gelegt, und die Modeln dann mit der Aspique voll angefüllt. Unterdessen wird die Vertiefung der gehörigen Schüssel mit zerlassenem Aspique angefüllt, und ebenfalls kalt gestellt; nach dem beyderseitigen Sulzen werden die Modeln einen Augenblick lang in's heiße Wasser getunkt, sogleich aber wieder heraus genommen, abgetrocknet und über die Sulz in der Schüssel gestürzt.

Auf diese Weise kann das Ragout-Montglas, und alle die vorhergehenden Silberspießchen gegeben werden, statt mit Semmelbröseln aufgelegt, werden sie in die Aspique gethan. (S. Kupfertaf. 1. Fig. 3.).

Drey und vierzigster Abschnitt.

Von den Tauben.

Ob man die Tauben schon das ganze Jahr hindurch gebraucht, so sind sie doch nur zur Zeit der grünem Erbsen am besten, und dann muß man sie jung und fett wählen. Um diese Zeit dürfen sie, mit Weinlaub und Speck umwunden, selbst als Braten erscheinen.

Tauben mit weißem Ragout. (Pigeons à la ciiillère, ou pigeons gotier.)

Die noch sehr jungen, sehr weißen und fetten Täubchen werden nach dem Aufmachen sehr rein flammirt, geputzt und dressirt (S. Abschn. v. d. Dressuren), dann in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, mit Limoniensaft bespritzt, mit Speckplatten bedeckt, mit einer Presse begossen (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen), und langsam weich gedämpft, dann aus der Presse über ein Tuch gelegt, und über einem reichen weißen Ragout (S. Abschn. v. d. Ragout) aufgetischt. Man pflegt des besseren Ansehens wegen die Täubchen mit den Füßchen in die Mitte der Schüssel zu legen, und zwischen ein jedes einen schönen Hahnenkamm aufzustellen.

Eine Schipolatade von Tauben. (Pigeons en chipolatade.)

Vier bis fünf halb erwachsene, abgefederte, flammirte und rein geputzte Tauben werden dressirt (S. Abschnitt v. d. Dressuren), mit Salz und Concassé bestäubt, und in einem Viertelpfund Butter ungefähr zwan-

zig Minuten langsam gedünstet, dann heraus genommen und in eine andere Casserole gelegt. Die Butter wird mit einem Eßlöffel voll Mehl bestäubt, einige Zeit langsam geröstet, mit drey Schöpflöffel weißer Brühe genäßt, über dem Feuer zur Tunke abgerührt, und eine Stunde langsam gekocht, um die aufsteigende Butter abnehmen zu können; wenn dieß geschehen ist, so wird diese Tunke durch ein Haartuch über die Tauben geseihet, mit einem Bucket belegt und langsam weich gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Garkochen, kommen ungefähr dreyßig kleine, in Butter weich, aber weiß gedünstete Zwiebelchen (S. Abschn. v. d. Zwiebeln), mit eben so viel in Butter passirte Champignons hinzu (S. Abschn. v. d. Ingredienzen), die während des Kochens aufsteigende Butter wird stets abgenommen. Es werden eben so viel gebratene Kastanien, welche abgeschälet, fünf Minuten lang in Butter geröstet worden sind, und eben so viel zum Ragout gekochte Artischoken (S. Abschn. v. d. Ingr.), eben so viel daumgroß abgedrehte und schnell abgebratene Bratwürste, mit einem Ey großen Stückchen Butter, Glaß und Concassé in eine Casserole gethan, mit dem vierten Theil der auf anderthalb Schöpflöffel eingekochten Tunke, welche durch ein Haartuch darüber gepreßt wird, genäßt, mit den Zwiebelchen und Champignons vermehrt, leicht durch einander geschwungen, und über die angerichteten mit der übrigen Tunke begossenen Tauben geschüttet. Das Ganze muß in eine bordierte Schüssel oder eine Silbercasserole angerichtet werden.

Eine Compote von Tauben, oder Tauben mit grünen Erbsen. (Pigeons en compote.)

Auf vier bis fünf Tauben wird ein Pfund fettes Kaiserfleisch (oder auch fleischigter Speck) auf daumbreite, halben Finger dünne viereckigte Stückchen geschnitten, eine halbe Stunde auf starkem Feuer im Wasser abgekocht, dann in einem Viertelpfund Butter eben so lange geröstet; hiezu kommen die dressirten Tauben (S. die vorhergehenden). Nach dem alles ungefähr eine halbe Stunde gedünstet hat, werden die Tauben sammt dem Kaiserfleisch heraus genommen, die Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl bestäubt, eine Viertelstunde langsam geröstet, mit zwey Schöpflöffel weißer, und einem Schöpflöffel brauner Brühe genäßt, zur Tunke abgerüht, und eine halbe Stunde langsam gekocht, das aufsteigende Fett wird abgenommen; die Tunke dann wieder über die Tauben und Kaiserfleisch gepreßt, mit Salz und Concassé gewürzt und nun gargekocht. Das Kochen oder viel mehr das Feuer muß so dirigirt werden, daß die Tunke bis zum völligen Weichwerden der Tauben auf zwey Schöpflöffel eingekocht hat. Dann wird eine halbe Maß sehr feiner und frischer in gesalzenem Wasser fünf Minuten lang abgekochter grüner Erbsen beygemischt, mit Concassé, Glaß und etwas Zucker gewürzt, und noch eine Weile gekocht, endlich vom lieblichsten Geschmacke in einer bordierten Schüssel aufgetischt.

Eine Matelotte von Tauben, oder braun eingemachte Tauben. (Matelotte de pigeons.)

Die flammirten, dressirten, und auf die Hälfte zerschnittenen Tauben werden in einem Viertelpfund Butter braun gedünstet, aus der Butter dann in eine andere Casserole gethan, mit zwey Schöpflöffel brauner Tunke und der Hälfte so viel Concassé genäßt, und langsam weich gekocht; die Tunke muß stets abgefettet und so lange gekocht werden, bis sie sich spagatdick vom Löffel spinnt, sie wird über ungefähr dreyßig in Schmalz lichtbraun gebackenen, und in einem halben Schöpflöffel Consommé weich gekochten Zwiebelchen (S. Abs. v. d. Zwieb.), eben so viel passirten Champignons (S. Abschn. v. d. Ingredienzen), so viel Artischoken (S. ebendaselbst), und eben so viel ausgelösten Krebsschweifchen in einer Sauce-Casserole gepreßt, mit Limoniensaft, Glaß und Concassé gehoben, leicht durch einander geschwungen, und in eine bordierte Schüssel über die Tauben gegossen.

Tauben mit feinem Kräutchen. (Pigeons aux fines herbes.)

Sechs schöne junge Tauben werden nach dem Reinigen und Dressiren (S. Abschn. v. d. Dressuren) von einander geschnitten, Rücken und Brustbein heraus gelöst, eine jede Hälfte mit einer flachen Hacke gepracht, und so in eine mit Butter Messerrücken dick bestrichene Schwung-Casserole gereihet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit vier Eßlöffel voll feinem Kräutchen (S. Abschnitt v. d. feinen Kräutchen) begossen, und ungefähr zehn Minuten lang an beyden Seiten geschwungen, dann

über eine bordierte Schüssel angerichtet. Das Kräutchen wird mit einem halben Eßlöffel voll Mehl bestäubt, mit einem halben Glaß alten österreicher Wein, etwas schwarzer Brühe genäßt, mit Glaß und Limoniensaft gehoben, über dem Feuer bis zum Verdicken zu einer Tunke (Sauce) gerührt, und so über die Tauben gegossen. Es darf der Buttertunke ähnlich nicht kochen, um dem Mehlgeschmacke vorzubeugen.

Tauben als gebackenes Fricassee. (Pigeons à la Dauphin, ou à l'aurore.)

Die vorigen von einander geschnittenen, und in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) gekochten Tauben, werden mit kräftiger legierter Tunke (S. Abschnitt v. d. Tunken) übergossen und kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten, überall gleich mit der nun verdickten gesulzten Tunke stark bestrichen, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, in abgeschlagene etwas gesalzene Eyer getunkt, und wieder gut mit Bröseln aufgelegt, dann in sehr frischem Schmalz recht heiß gebacken. In ihre Mitte kommt eine Handvoll gebackener grüner Petersilie.

Tauben mit Basilienkräutchen. (Pigeons au basilique.)

Die Jungen in der Presse gekochten Tauben (S. die vorhergehenden) werden von einander geschnitten, mit fein geschnittenen Basilienkräutchen (S. Abschn. v. d. Basilienkräutchen), Salz und Concassé bestäubt, in Bierteig getunkt (S. Abschn. v. d. Bierteig), und in recht heißem reinem Schmalz gebacken. In ihre Mitte kommt eine Handvoll gebackenes Basilienkräutchen.

Tauben am Roste. (Pigeons à la crapaudine.)

Die flammirten, aufgemachten und dressirten Tauben (S. Abschn. v. d. Dressuren) werden an der Brust von der Spitze, einen Messerrücken breit über dem Bauche, durch das Brustbein bis zu dem Gabelbeinchen untergeschnitten. Das Gabelbeinchen gebrochen, und so das Untergeschnittene nach dem Hals hinübergebogen, es darf jedoch in dem Körper hierdurch keine Öffnung entstehen. Der Rücken wird über drey Theile der Länge nach gespalten und die ganze Taube dann mit dem flachen breiten Haumesser flach und mürbe gepracкt; durch diese Operation bekömmt die Taube eine entfernte Ähnlichkeit in der Form mit einer Kröte, wohin auch ihre Benennung deutet. Die Franzosen haben dieß Abschreckende mit dem Schmackhaften des Gerichtes so zu vereinbaren gewußt, daß diese zwey entgegen strebenden Gefühle keine Collision mehr leiden. Sie werden an beyden Seiten mit feinem Salz und Concassé beständt, in zerlassenes Kräutchen getunkt (S. Abschn. v. d. Kräutchen, Cotletten-Kräutchen) mit Semmelbröseln aufgelegt, und auf mittelstarker Gluth auf dem Roste an beyden Seiten gebraten. Darunter kommt Cotlettensaft (S. Abschn. v. d. Tunken).

Taubenbrüstchen in Papier. (Filets de pigeons en papillote.)

Die Taubenbrüste werden den Hühnerbrüsten zum Schwingen ähnlich abgelöst (S. Abschnitt von dem Huhn), den Kalbs-Cotletten in Papier gleich eingemacht und gebraten (S. Abschn. v. d. Kalbs-Cotletten

in Papier), und mit der ihrem kleinen Volumen und eigenen Zartheit gebührenden Rücksicht gebraten.

Gebratene Tauben. (Pigeons à la broche.)

Junge, besonders fette Tauben werden nach ihrem Flammiren, Aufmachen und Dressiren (S. Abschn. v. d. Dressuren) mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Weinlaub und Speckplatten an ein dünnes Spießchen gesteckt, an einen großen Spieß gebunden und bey starkem Feuer schnell gebraten. Darunter kömmt ein brauner Saft.

Tauben mit Spargelerbsen. (Pigeons aux pointes d'asperges.)

Den Hühnchen gleich werden die Tauben weiß eingemacht (S. Abschn. v. d. Huhn, eingemachtes Hühnchen), die legierte Tunke über in Salzwasser abgekochte, eine Weile in Butter gedünstete Spargelerbsen gepreßt (S. Abschn. v. d. Pflanzen, Spargelerbsen), mit Glaß und ein wenig Zucker gehoben, leicht durch einander geschwungen und über die zierlich angerichteten Tauben geschüttet. Oder es werden die Tauben in einer Presse gekocht, auf zwey Theile geschnitten und zierlich angerichtet. Die Spargelerbsen eine halbe Maß auf vier Tauben mit zwey Schöpflöffeln legierter Tunke vermengt, mit Glaß, ein wenig Salz, Concassé und Zucker gehoben, und so die dressirten Tauben damit begossen. Die erste Art gibt mehr den Tauben eigenen Geschmack, die zweyte eine bessere Miene.

Tauben als Gärtnerspeise. (Pigeons à la jardinière.)

Die von einander geschnittenen und in der Presse gekochten Tauben (S. d. Tauben mit weißem Rag.) werden zierlich angerichtet, und mit einer sehr heißen, mit Zucker und Glaß gehobenen Gärtnerspeise (S. Abschn. v. d. Rag.) begossen.

Theoretisch-praktische

Anleitung

zur

Kochkunst.

Erster Theil.

Zweyte Abtheilung.

Vier und vierzigster Abschnitt.

Vom Karpfen.

Das Geschlecht dieses unter uns bekannten und beliebten Fisches ist sehr zahlreich, und bestehet aus mehr als fünfzig Gattungen, die man in drey Familien abtheilt.

Das Vaterland des gemeinen Karpfen (der sich durch vier Bartfäden und durch neun Strahlen an der Afterfloße, wovon der dritte nach hinten zu sägeförmig ist, als Gattung unterscheidet) ist eigentlich das südliche Europa, wo er in langsam fließenden Strömen, in Seen und Teichen und andern stehenden Wassern lebt. Durch das Versetzen hat man ihn nunmehr auch in die nördlichen Gegenden verbreitet, wiewohl er an Größe abnimmt, je weiter er nach Norden kommt. In Rücksicht auf die Bedeckung des Körpers unterscheidet sich von ihm der Spiegelkarpfen (Karpfenkönig) und der Lederkarpfen. Jener hat seinen Nahmen von den außerordentlich großen Schuppen, welche die vom gemeinen Karpfen an Größe drey bis vier Mahl übertreffen; sie gehen aber nicht über den ganzen Leib, sondern man sieht an mehreren Stellen des Unterleibes eine blasse gelbliche Haut. Übrigens gleicht er in der Gestalt und Lebensart dem gemeinen Karpfen, wird auch eben so wie dieser gefangen, und an vielen Orten Deutschlands, be-

sonders in Sachsen gehegt; sein Fleisch ist sehr schmackhaft. Der Lederkarpfen hat gar keine Schuppen, sondern nur eine braune lederartige Haut. In Schlesien ist er nicht selten.

Die Karpfen wachsen bis zu einer ansehnlichen Größe, man hat im Anfange dieses Jahrhunderts bey Frankfurt an der Oder einen gefangen, der zwey und drey Viertelellen lang, eine Elle breit und siebenzig Pfund schwer war. Auch im Dniester findet man sie zuweilen dritthalb Ellen lang. Indessen sind die mittelmäßigen von einem bessern Geschmacke. Ihr Alter bringen sie über hundert Jahre, und in Teichen werden bejahrte mit bemoosten Köpfen angetroffen.

In Holland mästet man Karpfen im Keller, indem man sie in feuchtes Moos schlägt, sie dicht unter das Gewölbe aufhängt, und ihnen Semmelkrumen, in Milch geweicht, in das Maul stopft. Andere halten sie im Keller in Cysternen und füttern sie mit Brot, Salat u. dgl., um sie auch im Winter fett zu haben. Wenn man sie in dieser Jahreszeit lebendig verschicken will, packt man sie in Schnee ein, und gibt ihnen ein Stückchen in Branntwein getunktes Brot in's Maul.

Die Teichkarpfen haben keinen so reinen und angenehmen Geschmack, wie die Flußkarpfen, man kann ihn aber verbessern, wenn man sie einige Tage vorher, ehe man sie essen will, in Flußwasser setzt. Vom Herbste bis zum Frühjahre sind sie am besten zu genießen. Außer dem Fleische derselben benutzt man auch in einigen Gegenden den Rogen zum Caviar, besonders für die Juden in Pohlen und in der Türkey, weil kein Jude den eigentlichen Caviar vom Hausen und Stör essen darf,

denn diese haben keine Schuppen, und die jüdischen Gesetze erlauben nur den Genuß von schuppigen Fischen. Ferner dient die Galle zur Färbung des türkischen Papiers, so wie überhaupt den Mahlern zum Saftgrün.

Es ist nichts sehr Seltenes, daß man bey uns Karpfen von fünfzehn bis zwanzig Pfund fängt; diese werden dann jedes Mahl mit vielem Pomp aufgetischt, und so ein Karpfen à la chambord flößt einem jeden Gaste eine hohe Meinung von dem Gastgebothe ein.

In der Hauptstadt Frankreichs werden (von den köstlichsten Meerfischen veranlaßt) Fastengerichte unter die Fleischspeisen aufgetischt, und folglich viele darunter mit Fleisch zubereitet, ich habe einige aufgezeichnet, glücklich, wenn es mir gelingen möchte, durch eine besondere Zurichtung die Meinung für gute Fastenspeisen zurückzuführen, auch könnte vielleicht die fleischige Zurichtung ganz weggelassen werden.

Seit Aufhebung der Klöster, dem Nachlasse vieler strengen Fasttage, und der lauen Beobachtung der noch bestehenden, ist die Fastenküche aus ihrem Schwunge gekommen, und wenn es so fort geht, so werden wir sie kaum dem Nahmen nach mehr kennen.

Karpfen mit einer Chambord. (Carpe à la chambord.)

Ein möglichst großer und schöner Karpfen wird nach dem Abschuppen, Aufmachen und Auswaschen streifweise gespickt. Es wird nähmlich ein drey Finger breiter Streif vom Rücken zum Bauche hin von der Haut entblöst und fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken). Drey Finger breit bleibt der neben liegende Streif mit der

Haut bedeckt und ungespickt, und nun so fort über die ganze obenliegende Seite, der Kopf wird mit Spagat überbunden, der Karpfen dann in eine lange Casserole gelegt, mit einer Salzbrühe (S. Abschn. v. d. Einsäur.) zur Hälfte oder vielmehr bis zu dem Gespickten genäßt, mit doppeltem Papier belegt, dem gehörigen Deckel zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth zwey bis zwey und eine halbe Stunde langsam gedämpft. Es bleibt zu bemerken, daß die Dämpfung weit richtiger in einem abgekühlten Ofen vor sich geht. Vor dem Anrichten werden die gespickten Streifen glasirt, unbedeckt noch einmahl in den Ofen gestellt, damit die Glaß etwas trockne, dann noch einmahl glasirt, endlich aus dem Sude gehoben, eine kleine Weile abfließen gelassen, und nun entbunden und abgetrocknet, über ein reiches Bette von dem Ragout Chambord (S. Abschn. v. d. Ragout), welches in eine schön bordierte lange Schüssel geschüttet wird, in seiner ganzen Herrlichkeit gelegt. Gespickte Kalbsdrüsen (S. Abschn. v. d. Kalbe), glasirte Hühnerbrüste (S. Abschn. v. d. Huhn), Kapaunernocken (S. Abs. v. d. Faschen) und schöne große Krebse (S. Abschn. v. d. Krebsen), von einer jeden Gattung ungefähr sechs Stück werden in ungezwungener Symmetrie herum und darüber gelegt. Zwölf schöne in Portowein gekochte Trüffeln (S. Abschn. v. d. Trüffeln) werden mittelst Silberspießchen an den Karpfen in allen Richtungen gesteckt, und so mit einem dem Aufwande entsprechenden Ansehen aufgetischt.

Blau gesottener Karpfen. (Carpe au bleu.)

Ein schöner großer Karpfen wird aufgemacht, inwendig gewaschen und gereinigt, der Kopf überbunden, und so ohne Abschuppen in eine lange Casserole gelegt, mit kochendem Essig überbrühet, welches ihn blau färbt, dann mit Salzbrühe (S. Abschn. v. d. Einf.) über die Hälfte genäßt, mit oben und unten angebrachter Gluth eine Stunde langsam gedämpft. Eine aus dem abgefetteten Sude gemachte Butter-Tunke (S. Abs. v. d. Butter-Tunken) und eine Schale voll der klaren Brühe selbst, werden bey dem Auftischen besonders beygesetzt. Des bessern Ansehens wegen wird dieser Fisch über ein dem Karpfen ähnlich langes und breites, dünnes, an beyden Seiten abgerundetes Bretchen, daß mit Servietten überbunden ist, gethan, mit kleinen Sträußchen grüner Petersilie rund herum bestreuet, und so über eine mit Servietten belegte Schüssel aufgetischt.

Ich sagte mit Absicht, nur von inwendig gewaschen, weil nur der, die Schuppen leicht überklebende Schleim mit kochendem Essig übergossen blau macht, und folglich durch das Waschen nicht abgespühlt werden darf. Hieraus folgt durchaus nicht, daß man es weniger streng mit dem Reinlichmachen halten dürfe.

Gesulzter Karpfen. (Carpe à la gelée.)

Der, dem vorhergehenden gleich bereitete Karpfen wird nach dem Überbrühen mit kochendem Essig, mit österreicher Wein genäßt, mit vier spanischen Zwiebeln, zwölf Lorberblättern, einigen Sträußchen Thymian, einem Gliedchen Knoblauch, Salz und Pfeffer gewürzt,

und nach der Größe des Fisches ein bis zwey Stunden (gut zugedeckt) langsam gekocht und dann kalt gestellt. Der Sud wird hernach abgeseihet, auf den dritten Theil eingekocht, mit Eyern der Aspique gleich klar gemacht (S. Abschn. v. d. Brühen) und sulzen gelassen; der nun über die Schüssel gelegte Karpfen wird brillant mit dieser Sulz verziert und eine Mayonnaise besonders beygesetzt (S. Abschn. v. d. Butter- u. Öhl-Tunken).

Kleine Karpfen von drey bis vier Pfund werden abgeschuppt, zerschnitten und anständig angerichtet. Dann mit dieser ihrer Aspique verziert, oder auch ausgelöst, und den Hühnerbrüsten oder Kalbshirn gleich in einer Form mit der Sulz als ein Sulzkuchen aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Huhn, Hühnerbrüste mit Fleischsulz.)

Karpfen auf böhmische Art. (Carpe à la Bohème.)

Auf einen Karpfen von vier Pfund Schwere wird eine Einbrenne von drey Eßlöffeln voll Mehl an einem halben Pfund Butter sehr langsam hochbraun geröstet, dann mit fünf Maß starkem böhmischen Bier und einem Achtelmaß Weinessig zur Tunke abgerührt, mit drey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, zwey Wurzeln Petersilie, einem Kopf Sellerie, mit vier Lorberblättern, Thymian, einem Viertelgliedchen Knoblauch, der Schale einer Limonie, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, mit einigen Gewürznelken und etwas Zimmet gewürzt, mit einem Schöpflöffel weißem und einem Löffel schwarz gebranntem Honig gesüßt, und so anderthalb Stunden kochen gelassen; der auf Stücke geschnittene Karpfen wird dann hinein gethan, über mittelstarkem Feuer bis anderthalb

Stunden gekocht, nach einer Weile des Abkühlens aus der Tunke heraus in eine andere Casserole gethan, die Sauce durch ein Haartuch gepreßt, über starkem Feuer auf eine halbe Maß eingekocht, sodann mit Glaß, Concassé und Limonieusaft gehoben, und so vom Löffel spinnend über den zierlich angerichteten Karpfen gegossen. Die Tunke muß schwarz, glänzend, und eines pikant süßlichen angenehmen Geschmackes seyn. Dieses nationale böhmische Gericht hat noch den Vortheil für sich, daß es kalt eben so schmackhaft, und vielleicht dem warmen noch vorzuziehen ist.

Von großem Effect wird dieß Gerichte, wenn es sammt der köstlichen Tunke in eine glatte runde Form über einem halbfingerhohen und gesulzten Sulzaufguß angerichtet, mit Fleischsulz ausgefüllt, und so als ein Karpfenkuchen umgestürzt, über einen schönen Sockel aufgetischt wird.

Eine Matelote von Karpfen. (Matelote de carpe.)

Der abgeschuppte, aufgemachte und rein gewaschene dreypfündige Karpfen wird auf zwey Finger breite Stücke zerschnitten, in eine Casserole, deren Boden mit fünfzig daumgroßen Stückchen im Salzwasser abgekochten fleischigen Speck, und ungefähr die Hälfte so viel auf zwey Finger breite Stückchen geschnittenen Aalfisch (S. Abschn. v. d. Aal) belegt ist, gethan, mit drey spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und einem Kopf Sellerie belegt, mit vier Lorberblättern, Thymian, Salz, Concassé, acht Gewürznelken und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, mit zwey Bouteillen

Burgunder, in Ermangelung dessen mit rothem Lobositzer Wein, vier Schöpflöffel voll schwarzer Brühe, und vier Löffel Consommé genäßt, mit drey Eßlöffel voll in einem halben Pfund Butter abgearbeiteten Mehls, bröckchenweise belegt, zugedeckt und mit oben und unten angebrachter Gluth anderthalb Stunden gekocht. Nach einigem Auskühlen wird die Tunke abgeseihet, und auf ungefähr eine halbe Maß über starkem Feuer eingekocht, dann über den in eine Sauce-Casserole gegebenen Speck und über ungefähr so viel kleine, in Schmalz braun gebackene mit eben dem rothen Wein weich gekochte Zwiebelchen (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen), dann einen Schöpflöffel voll Champignons (S. Abschn. v. d. Ingred.) eben so viel abgekochte und auf kleine Stückchen zugeschnittene Milchner Beischel, und so viel Artischocken (S. Abschn. v. d. Ingred.) gepreßt, mit Limoniensaft und Glaß gehoben und leicht durch einander geschwungen, und indessen in's heiße Bad gestellt. Der Karpfen und der Aalfisch werden aufgethürmt über eine bordierte Schüssel angerichtet, und nun mit diesem Ragout begossen. Rund herum wird das Gericht noch mit sechs schönen in Wein gekochten Krebsen und mit eben so viel Semmelschnitten, welche in Butter gebacken und mit Glaß bestrichen sind, belegt.

Karpfen auf englische Art. (Carpe à l'anglaise.)

Der zur vorhergehenden Matelote geschnittene Karpfen wird mit dreyßig bis vierzig Zwiebelchen, acht Lorberblättern, einem Sträußchen Thymian, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Ingwer gewürzt, mit einer Maß starkem englischem Doppelbier und einem Seitel Korn-

branntwein genäßt, gut zugedeckt, rund herum mit Mehlpapp verpappt, um einen jeden geistigen Ausflug abzuhalten, und so zwey Stunden im abgekühlten Ofen gedämpft. Der Sud wird dann durch ein Haartuch in eine Casserole über einen starken Eßlöffel voll Mehl, das mit einem Viertelpfund Butter abgearbeitet worden ist, geseihet, über starkem Feuer zu einer Tunke abgerüht, und auf zwey Schöpflöffel eingekocht, mit Limoniensaft dann gehoben, und über den sammt den Ingredienzen gehäuft angerichteten Karpfen gegossen.

Karpfen mit Krän. (Carpe au raifort.)

Der rein abgeschuppte, aufgemachte, und auf drey Finger breite Stückchen geschnittene Karpfen wird mit einer halben Maß österreicher Wein und eben so viel Essig genäßt, mit einem Viertelpfund Butter belegt, mit Lorberblatt, Salz, Pfeffer und Limonienschalen gewürzt, dann eine bis anderthalb Stunden über mittelstarkem Feuer gekocht, endlich gehäuft und zierlich angerichtet. Darüber wird fein geriebener Krän gestreuet, und ein Theil des Sudes besonders beygesetzt.

Karpfen mit feinem Kräutchen. (Carpe aux fines herbes.)

Der dreypfündige Karpfen wird abgeschuppt, aufgemacht, auf drey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserole gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit vier Eßlöffel voll feinem Kräutchen (S. Abschnitt v. d. feinen Kräutchen) begossen, genau bedeckt, und im Ofen eine Stunde lang gedämpft. Der reich entquillende Saft des

Karpfens muß in dieser Zeit bis auf zwey Eßlöffel voll verdampft haben. Das Gericht wird dann über eine Schüssel angerichtet, und das Kräutchen, welches mit dem Saft einer Limonie, einem starken Glaß gehoben worden ist, darüber gegossen.

Karpfen im Ofen. (Carpe au four.)

Der abgeschuppte, aufgemachte, rein gewaschene und auf drey Finger breite Stücken geschnittene Karpfen wird in eine Schwungcasserole, über einige Lorberblätter eingerichtet, mit dem gehörigen Salz und weißen Pfeffer gewürzt, mit einer halben Maß saurem Rahm und zwey Eßlöffel voll feinem Kräutchen begossen, mit feinen Semmelbröseln stark bestäubt, mit zerlassener Butter stark bespritzt, und ungefähr eine Stunde im heißen Ofen gebacken; in dieser Zeit soll der Rahm, der durch die starke Hitze und durch den entquillenden Saft verdünnt worden ist, wieder zur Tunke verdampfen, so wie auch die Semmelbröseln lichtbraune Farbe bekommen. Der Karpfen wird dann stückweise behutsam angerichtet, und der übrige Saft als Tunke besonders beygesetzt.

Gebackener Karpfe. (Carpe frit.)

Der abgeschuppte und gut gereinigte Karpfen wird auf Stücke zerschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt, und in einem Porzellantopf an die Seite gestellt. Vor dem Anrichten werden die Stücke mit Mehl und Semmelbröseln mittelst des Auf- und Abschiebens in einem gespannten Tuche abgetrocknet, im Schmalz langsam gebacken, und über ein reines Tuch gethan, damit ein jeder Tropfen des Fettes abtrockne; endlich

wird dieser resch gebackene Karpfen über eine zusammengelegte Serviette angerichtet und aufgetischt.

Karpfenzungen als Matelote. (Matelote de langues de carpes.)

Aus den gespaltenen Karpfenköpfen werden die Zungen heraus genommen, rein gewaschen und weiß gekocht (blanchirt), die weiße Haut wird dann abgenommen; sie werden übrigens so wie die Matelote von Karpfen behandelt (S. die vorhergehenden Gerichte), endlich in einer Kruste oder Reißcasserole angerichtet (S. Abschnitt v. d. Reißcasserole). Diese Zungen werden indessen mehr als Bestandtheil eines Ragouts, denn als selbstständiges Gericht gebraucht, zu diesem Ende müssen sie nach dem Weißkochen, in einer Salzbrühe gargekocht werden.

Faschirter Karpfen. (Carpe farcie au four.)

Von zwey abgeschuppten und aufgemachten Karpfen wird das Fleisch herunter gelöst und sehr fein geschnitten, darunter kommen während des Schneidens die Hälfte so viel Butter, und die Hälfte in Milch geweichte und ausgepreßte Semmeln, welches zusammen wieder geschnitten, mit sechs Eyerdottern gebunden, mit Salz und Concassé und vielen Lorberblättern gewürzt, dann zu feinem Teig gestoßen, und durch ein Sieb gestrichen wird. Eines der Geripppe wird vom Kopfe bis zum Schweife unbeschädigt erhalten, über einen Platfond gethan, die Rippen mit dem Fasche voll gelegt, der Bauch mit einem weißen Fasten-Ragout (S. Abschn. v. d. Ragout) gefüllt, mit dem nähmlichen Fasch gut bedeckt und so

viel wie möglich in die natürliche Form des Karpfen gestrichen, das Ganze wird nun mit abgeschlagenen Eyern überstrichen, dann mit aus sehr dünnem gewalkten Butterteig ausgestochenen Schuppen belegt, und in einem Ofen anderthalb Stunden gebacken. Das Abnehmen vom Platfond und das Anrichten über die gehörige Schüssel unterliegt mancher Schwierigkeit, man pflegt, um diese Operation zu erleichtern, das Gerippe über eine Platte Teig zu richten, damit sich das Ganze leicht vom Bleche über die Schüssel schieben lasse. Eine pikante Tunke wird besonders beygesetzt.

Paulaner Würste von Karpfen. (Boudin de carpe.)

Von einem dreypfündigen Karpfen wird alles Fleisch abgelöst und sehr fein geschnitten. Ein Eingerührtes von sechs Eyern (S. Abschn. v. d. Eyern), ungefähr die Hälfte so viel als das Ganze, abgeriebene in Milch geweichte dann ausgepreßte Semmeln, und ein halbes bis drey Viertelpfund Butter hinzu gethan, alles durch einander noch einmahl sehr fein geschnitten, mit Salz, Concassé, Ingwer, viel Thymian, Lorberblättern und Mußkatnuß gewürzt, mit sechs Eyerdottern gebunden, und endlich fein gestoßen; aus diesem Fasch werden fingerlange und dicke Würstchen gemacht, welche mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten werden. Eine pikante Tunke wird besonders beygesetzt, die Würstchen werden auch als Belege eines Gemüses gebraucht.

Fünf und vierzigster Abschnitt.

Vom Hechte.

Der Hecht, ein Raubfisch von stolzen kühnen Geberden, erreicht eine Schwere von dreyßig bis vierzig Pfund. Seine Größe spricht indessen nicht zu seinem Vortheile, denn nur die von zwey bis drey Pfund schweren haben in Betreff der Milde und Feinheit ihres Fleisches bey weitem den Vorzug.

Der Hecht wird für noch gesunder gehalten als der Karpfen, und der Genuß desselben von den Ärzten auch schwächlichen Personen erlaubt. Seine Leber ist besonders delicat.

Hecht mit holländischer Tunke. (Brochet à l'eau, sauce hollandaise.)

Dieser Hecht, von bedeutender Größe, wird dem Schill gleich gekocht (S. Abschn. v. d. Schill), und über ein langes mit Servietten übergebundenes Bretchen in seiner ganzen Länge angerichtet. Eine holländische Buttertunke wird besonders beygesetzt.

Gespickter Hecht mit Ragout-Chambord. (Brochet à la chambord.)

Dieser Hecht wird dem Karpfen ähnlich bereitet. (S. Abschnitt von den Karpfen).

Gebratener Hecht. (Brochet à la broche.)

Der Hecht wird abgehäutelt; das Messer wird nähmlich zwischen der Haut und dem Fleische am Schweife

angesetzt, und unter leichter Bewegung gegen den Kopf hin die Haut gleichsam abbarbirt, welches nur streifweise geschehen kann, und folglich oft widerhohlt werden muß. Nach einigen Versuchen wird man sich überzeugen, daß es so schwer nicht ist, die Haut ohne Wunden abzunehmen. Dieser Hecht wird dann aufgemacht, rein gewaschen, die Flöße und der Schweif gestutzt, endlich mit speckförmig geschnittenen Sardellen fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), und mit feinem Salz, Concassé, Lorberblättern und Thymian bestäubt; der Bauch wird mit feinem Hechten-Fasch (S. Abschn. v. d. Faschen) gefüllt, zugenähet, an einen dünnen Spieß gesteckt, mit Butter überstrichenem Papier viermahl überbunden, und bey starkem Feuer gebraten. Ein Hecht von sechs Pfund wird beyläufig eine Stunde lang gebraten, sodann abgezogen, aufgebunden und aufgetischt. Eine italienische Fastentunke (S. Abschn. v. d. Tunken) wird besonders beygesetzt.

Matelote von Hechten. (Matelote de brochet.)

Der Hecht wird mit einen Aal oder Aalruthen vermengt, und übrigens ganz so wie die Matelote von Karpfen behandelt (S. Abschn. v. d. Karpfen). Der Karpfen wird nur durch eine gewisse Zeit des Kochens körnicht. Der Hecht im Gegentheil verliert durch's lange Kochen. Dieß Letztere muß hauptsächlich berücksichtiget werden.

Geschwungene Hechten-Schnitten. (Sauté de brochet.)

Dieses feine Gericht wird jenem der Schille gleich bereitet (S. Abschnitt von dem Schill). Das Ablösen der

Schnitten ist bey den Hechten mit mehr Schwierigkeit verbunden, indem die feinen Gräthchen, die die Seiten durchkreuzen, aus ihrer Mitte Seitenfäden machen, die einen Triangel bilden, und das Fleisch dadurch dem Auslösen ungeeignet wird, allein bloß Schwierigkeiten sollen von der Ausführung niemahls abhalten.

Geschwungene Hechten Schnitten mit feinem Kräutchen. (Sauté de brochet aux fines herbes.)

Croquetten von Hechten. (Croquette de brochet.)

Rollen von Hechten-Schnitten. (Roulade de brochet.)

Alle diese Gerichte werden jenen der Schille ähnlich bereitet (S. Abschn. v. d. Schill), nur daß die Hechten nicht unter vier Pfund Schwere gebraucht werden können, indem die Schnitten vermöge der feinen Gräthen, von denen sie durchgekreuzt werden, nicht gehörig breit heraus gelöst werden können. Dagegen der zwey ein halb bis dreypfündige Schill die schönsten Schnitten liefert.

Hecht auf flamändische Art. (Brochet à la flamande.)

Der geputzte Hecht (S. den vorhergehenden) wird auf zwey Finger breite Stücke geschnitten und in eine angemessene Casserole zusammen gelegt; dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt; mit (auf drey Pfund Hechten) zwey Eßlöffel voll sehr fein geschnittener Petersilie, eben so viel Körbelkraut, einem Löffel voll Bertram, und zwey Löffel Champignon, welche Kräutchen zusammen in drey Viertelpfund Butter passirt worden

ist, begossen, und mit oben und unten angebrachter Gluth ungefähr eine halbe Stunde gedünstet, dann auf eine Schüssel zierlich angerichtet und aufgetischt. Rund geschälte und in Salzwasser gekochte Kartoffeln werden besonders beygesetzt.

Hecht am Roste. (Brochet à la tartare.)

Der geputzte und aufgemachte Hecht, wird der Länge nach von einander geschnitten, das Rückenbein und die Rippgräthen ausgelöst; die Seiten dann auf zwey Finger breite Stücken zerschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt, und eine Weile so im Salz liegen gelassen; hernach werden die Stücke in Mehl und Semmelbröseln mittelst des Auf- und Abschleuderns in einem gespannten Tuche abgetrocknet, in zerlassene Butter getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und auf dem Roste über mittelstarker Gluth an beyden Seiten gebraten. Eine grüne Senft-Tunke wird besonders beygesetzt (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken).

Gezupfter Hecht. (Emincée de brochet.)

Der in Salzwasser gekocht Hechte (S. Abschn. v. d. Schill), wird stückweise von den Gräthen abgelöst und abgezupft, so zwar, daß kein Gräthchen im Fleische bleibe, dann mit einer mit Limoniensaft gehobenen Butter-Tunke (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken) vermengt, über dem Feuer während des Schwingens heiß gemacht, und sonach in eine bordierte Schüssel angerichtet. Oder, der gezupfte Hecht wird mit einem Stückchen Butter passirt, dann mit einer Beschamelle vermengt (S. Abschnitt v. d. Tunken), mit Concassé und Muskatnuß ge-

hoben, im heißen Bade gewärmt und in eine Butter-Pastete angerichtet. (S. Abschnitt v. d. Butter-Teige 2. Theil.)

Gebackener Hecht. (Brochet frit.)

Dieß Gericht wird ebenfalls dem Schille gleich behandelt (S. Abschnitt v. d. Schill). Die anderthalb bis zweypfündigen Hechten werden Bretzenhechten genannt, und dieß daher, weil man sie nach ihrem Abbarbieren vom Schweife bis zum Kopfe spaltet, diese zwey Hälften auswärts bieget, und die Spitzen der Schweife in den Rachen befestigt, so daß der Fisch eine Bretze bildet. Übrigens werden sie wie die andern mit Salz und ein wenig Concassé bestäubt, in Mehl abgetrocknet und in Schmalz gebacken, dann über einer Serviette aufgetischt.

Sechs und vierzigster Abschnitt.

Vom Berschling.

Der Flußbarsch, Stockbarsch, Pärsch, Berschling, eine Gattung der Barsch, ist einer der schönsten inländischen Fische. Die grüngelbe Goldfarbe des Rückens wird durch dunkle Querstreifen unterbrochen, die von demselben nach dem Bauche zu laufen. Die Floßen sind roth, die Schuppen klein und hart, und sitzen so fest, daß man sie mit einem platten Reibeisen abschabt, oder den Fisch sammt den Schuppen kocht und sie dann herunter schiebt. Er lebt in stehenden und fließenden Wässern in ganz Europa, nährt sich hauptsächlich von kleinen Fischen, auch

von Fischfleisch und Insecten, und wird über einen Fuß lang und drey Pfund schwer; in nördlichen Ländern noch größer. Das Fleisch von diesem Fisch ist sehr feinfaserig, wohlschmeckend und gesund.

Berschlinge auf holländische Art. (Perche à la vatterfisch.)

Ungefähr drey Pfund, bey den Flößen aufgemachte und mit dem Reibeisen abgeschuppte Berschlinge werden in eine schickliche Casserole gelegt; zwey Schöpflöffel voll fein nudelicht geschnittene gelbe Rüben, eben so viel Pury, die Hälfte so viel Petersilienwurzeln, und eben so viel Sellerie, mit fein gezupfter grüner Petersilie und Körbelkraut, werden in drey Viertelpfund Butter langsam geröstet, mit einer halben Maß Wasser genäßt, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und eine Weile gekocht, dann über die Berschlinge gegossen, mit Papier belegt, und ungefähr fünfzehn bis zwanzig Minuten langsam gedämpft, endlich sammt der Brühe und deren Ingredienzen in einer Schale aufgetischt.

Berschlinge mit gezupfter grüner Petersilie. (Perche à la pluche.)

Durch die Flöße aufgemachte und rein gewaschene Berschlinge werden, eine Viertelstunde ungefähr, in gesalzenem Wasser abgekocht, dann die Schuppen sammt der Haut mit leichter Hand herunter geschoben; die Fische dann auf eine Schüssel gelegt und mit einer Buttertunke mit gezupfter Petersilie (S. Abschn. v. d. Buttertunken) begossen. Als Zierde und als Kennzeichen die-

ser Gattung Fische werden die schön rothen Bauchfloßen in das Fleisch gesteckt, so daß sie stehen und sichtbar bleiben.

Berschlinge in Papier. (Perche en papillote.)

Die den ersten gleich gepußten und aufgemachten Berschlinge werden an beyden Seiten über die quer messerrückentief und eben so breit aus einander eingeschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in eine tiefe Schüssel gelegt, mit Lorberblättern, Thymian, Basilienkraut, ein wenig Knoblauch, geschnittenen spanischen Zwiebeln und gezupfter Petersilie belegt, mit feinem Öhl begossen, und so bedeckt einige Stunden unter mehrmahligem Umwenden würzen gelassen. Nach Ablauf dieser Zeit werden sie von all dem Belege abgeklaubt, über ein mit Öhl getränktes Papier, welches messerrückendick mit feinem Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräut.) bestrichen ist, gelegt, mit dem Papier überbogen, und fein und fest eingedrehet, dann mit andern zwey Bögen Papier überbunden und über stiller Gluth auf dem Roste gebraten. Der erste Bogen Papier wird beim Anrichten abgenommen, mit den übrigen zwey werden sie aber aufgetischt.

Dieß Gericht gewinnet sehr, wenn man nur das reine Fleisch ohne Gräthen, den Kalbscotletten gleich (S. Abschn. v. d. kälb. Cotletten in Papier) in's Papier einmacht und bratet; dagegen braucht man noch einmahl so viele Berschlinge, wie zu den ersteren.

Gebackene Berschling-Schnitten. (Filets de perche ou filets de merlan.)

Die Berschlinge werden von einander gespalten, die Gräthen ausgelöst, und das Fleisch von der Haut herunter geschnitten, so daß man eine jede Seite ohne Haut und Gräthen, hauptsächlich aber ohne Wunden erhalte, dann werden sie auf starke daumbreite und zwey Messerrücken dicke, und wo möglich sechs Finger lange Filets zugeschnitten, mit Limoniensaft gesäuert, feinem Salz, Concassé, Lorberblättern und einigen Schnitten spanischen Zwiebeln belegt, und so einige Stunden hindurch gewürzt. Vor dem Anrichten werden die Schnitten in einem gespannten Tuche mittelst eines starken Auf- und Abschiebens in Mehl und Semmelbröseln rein abgetrocknet, und schnell gebacken, dann zierlich angerichtet und mit einer corsirten Paradiesäpfelsauce aufgetischt (S. Abschnitt v. d. Tunken). Es bleibt übrigens zu beachten, daß zu einer Schüssel für zwölf Gedecke acht Stücke ein Pfund schwere Berschlinge nöthig sind, und da müßte man noch von einer jeden Seite drey Schnitten bekommen, welches doch nicht immer geschehen kann. Von den Abschnitzen kann ein Fasch gemacht werden (S. Abschn. v. d. Faschen).

Gebackene Berschlinge. (Perche frit.)

Die abgeschuppten, aufgemachten und rein geputzten Berschlinge (S. die vorhergehenden) werden messerrückentief und eben so breit aus einander, über ihrer breiten Fläche eingeschnitten und mit feinem Salz und Concassé bestäubt. Bey dem Anrichten werden sie in

Mehl und Semmelbröseln abgetrocknet, und langsam in reinem Schmalze gebacken, dann über eine mit Servietten belegte Schüssel angerichtet und sehr heiß aufgetischt, welches überhaupt bey einem jeden Backfisch geschehen muß. Rollirte Berschling-Schnitten, gezupfte Berschlinge, Croquet von Berschlingen und so viele andere Gerichte können nur dann gemacht werden, wenn Überfluß von dieser Fischgattung vorhanden ist. Die Verfahrungsart ist jenen der Schille ähnlich (S. Abschn. v. d. Schill).

Sieben und vierzigster Abschnitt.

Vom Schill.

Ein Raubfisch, zu dem Geschlechte der Barsch gehörig. Man nennt sie auch Sandbarsch, Sander, Zander und Hechtberschling. Er hält sich in Flüssen und tiefen Seen mit reinem Wasser und sandigem Boden auf. Der Sandbarsch wird zwey Fuß lang und darüber, und in manchen Gegenden zwanzig bis dreyßig Pfund schwer. Sein Fleisch ist sehr weiß, fein fädig, kurz, milde und schmackhafter als das der Hechte; einfache Zubereitung kömmt ihm am besten zu, und darum werden sie am häufigsten nur in Salzwasser abgekocht und mit Buttertunke gegeben.

Schill mit holländischer Buttertunke. (Sandre à l'eau, sauce hollandaise.)

Der abgeschuppte und aufgemachte Schill wird drey Finger breit aus einander und einen Finger tief über

eine Breite eingeschnitten, stark mit Salz belegt, und so einige Stunden salzen gelassen. Bey einem zwölf Pfund schweren Schill braucht das Garkochen nur eine halbe Stunde, und dieß muß noch langsam, beynahe unmerklich geschehen. Es wird nähmlich, wenn das gesalzene und mit zwölf Lorberblättern belegte Wasser in der Fischwanne kocht, der Fisch hinein gelegt, und dann erst abgesetzt, wenn das Wasser wieder in's Kochen gekommen ist, und so an der Seite des Feuers der Fisch gargekocht. Bey dem Anrichten wird der Schill auf ein ihm gleich langes, eben so schmales, mit einer Serviette überbundenes dünnes Brettchen gelegt und über eine mit einer Serviette belegte Schüssel gethan, in die Einschnitte und rund herum wird gezupfte grüne Petersilie gestreuet; besonders beygesetzt werden rund und gleich groß geschälte und in Salzwasser gekochte Kartoffeln (S. Abschn. v. d. Kartoffeln), zerlassene klare Butter, und eine holländische Buttertunke (S. Abschn. v. d. Tunken).

Die minder großen, oder auch die drey- und vierpfündigen Schille werden auf drey Finger breite Stückchen geschnitten, den vorhergehenden gleich abgekocht und in einer zu diesem Ende zusammengelegten Serviette aufgetischt.

Schill auf flamändische Art. (Sandre à la flamande.)

Wird ganz den Hechten ähnlich zubereitet (S. Abschnitt v. d. Hechten).

Geschwungene Schill-Schnitten. (Sauté de filets de sandre.)

Der vier bis fünf Pfund schwere Schill wird von einander gespalten, mit der schuppigen Haut auf die Tafel gelegt, das Messer zwischen die Haut und dem Fleisch angesetzt, und mit einer leichten Bewegung, auf die Haut niederdrückend, bis an's andere Ende fortgefahren, so daß die Haut, welche man mit der linken Hand festhalten muß, ohne das Fleisch zu beschädigen, abgelöst wird; die Rippengräthen werden dann abgelöst; diese Hälfte des Schills wird in ihrer Mitte, wo sich das Fleisch von Natur in zwey Theile theilt, der Länge nach von einander geschnitten, und die noch vorfindlichen Gräthen ausgelöst. Diese ungefähr zwey Finger breiten Streife werden auf vier Finger lange Stücke überschnitten, die dicksten dieser Schnitten in ihrer Mitte gespalten, so daß sie nicht über einen halben Finger dick bleiben, dann rein zugeschnitten, und in eine messerrückendick mit Butter bestrichene Schwung Casserole gereihet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter begossen und mit rund zugeschnittenem Papier bedeckt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird die Schwung-Casserole über mittelstarkem Windofen drey bis vier Minuten lang leicht geschwungen, Stück für Stück umgewendet, und wieder so lange geschwungen; die Butter wird dann abgeseihet; statt derselben werden zwey Schöpflöffel voll legierter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) über die Schnitten gegossen, von einer Limonie der Saft, Glaß, Concassé und ein eygroßes Stück Butter unter leichter Bewegung über

dem Feuer vermengt, die Schnitten dann behutsam eine über die andere rundlaufend in eine bordierte Schüssel angerichtet, die unrein gewordene Tunke durch ein feines Haartuch gepreßt, über dem Feuer gezogen und so das Gericht damit begossen aufgetischt.

Geschwungene Schill-Schnitten mit feinem Kräutchen. (Sauté de sandre aux fines herbes.)

Die vorhergehenden in Butter gelegten Schill-Schnitten werden mit sechs Löffel voll feinem Kräutchen (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen), welches in Butter passirt worden ist, begossen, leicht geschwungen, die Butter dann abgeseihet; statt dieser mit einem Schöpflöffel voll pikanter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, mit Glaß und Limoniensaft gehoben, leicht vermengt, und wie dort angerichtet. Ein gutes Ansehen und zarter Geschmack müssen diesen beyden Gerichten eigen seyn.

Rollirte Schill-Schnitten. (Roulade de filets de sandre.)

Der zum Schwingen gereinigte, gespaltene und eben so ausgelöste Schill (S. den vorhergehenden) wird auf vier Theile, ein jeder dieser Theil auf anderthalb Messerrücken dünne, zwey Finger breite und sechs Finger lange Bänder zerschnitten, welches zwölf Schnitten gibt; diese Bänder werden mit feinem Salz und Concassé bestäubt, messerrückendick mit Schillfasch (S. Abschnitt v. d. Faschen) bestrichen, zusammengerollt und rund herum auf ein silbernes Schüsselchen, welches in die gehörige Schüssel paßt, und fingerhoch mit Schillfasch bestrichen ist, gestellt, so zwar, daß immer das Ende

an eine andere Rolle zu stehen kommt, um das Aufrollen zu verhüten. Oben auf wird eine jede Rolle mit Fasch glatt bestrichen, mit Trüffeln zierlich belegt, das Ganze mit Butter bestrichenem Papier umbunden und drey Viertelstunden im Dunste langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird das Papier behutsam aufgebunden, die Butter ausgetunkt, und in die Mitte eine Paradiesäpfel- oder pikante, oder auch eine italienische Tunke gegossen (S. Abschn. v. d. Tunken). Das Ganze muß, schön geformt, ein ansprechendes Gericht geben.

Gebackene Schill-Schnitten. (Filets de sandre ou filets de merlans.)

Werden ganz so wie die gebackenen Berschling-Schnitten gegeben (S. Abschn. v. d. Berschlingen).

Schill-Schnitten am Roste. (Filets de sandre à la maréchal.)

Die zum Schwingen bereiteten, zwey Finger breiten, vier Finger langen und einen halben Finger dicken Schnitten werden mit feinem Salz und Concassé bestäubt, dann auf vier und zwanzig derley Schnitten zwölf Loth warme Butter, mit vier Eyerdottern nach und nach zu einer gelben und dicken Tunke abgerührt, in diese Butter getunkt, mit feinen weißen Semmelbröseln gut aufgelegt, endlich über einem Roste, welcher mit einem Bogen Papier, der messerrückendick mit Butter bestrichen ist, eine an die andere gereihet, und vor dem Anrichten auf kleiner Gluth fünf bis sechs Minuten von einer jeden Seite, oder vielmehr bis zur schönsten lichtbraunen Farbe gebraten, dann werden sie rundlaufend

angerichtet. In ihre Mitte kommt ein Fasten-Consommé (S. Abschnitt v. d. Brühen).

Gebackener Schill. (Sandre frit.)

Der abgeschuppte Schill wird von einander geschnitten, die Rippengräthen ausgelöst, dann eine jede Seite über der Haut messerrückentief und eben so breit aus einander eingeschnitten, und mit feinem Salz und Concassé bestäubt. Bey dem Anrichten werden diese zwey Hälften Schill in gespanntem Tuche mit Mehl und Semmelbröseln, mittelst Auf- und Abschleudern, abgetrocknet, und so langsam aber rösch gebacken; endlich über einer Schüssel, die mit zusammengelegter Serviette bedeckt ist, angerichtet und aufgetischt.

Gezupfter Schill. (Emincé de sandre.)

Der in Salzwasser abgekochte Schill (S. den vorhergehenden Schill mit holländischer Buttertunke) wird fein ohne Haut und Gräthen gezupft. Vier Schöpflöffel derley Schill, mit einem eygroßen Stückchen Butter eine Weile gedünstet, dann mit zwey Schöpflöffeln voll Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gehoben und recht heiß in eine Butterpastete angerichtet. (S. Abschn. v. d. Butterteig, 2. Thl.)

Croquetten von Schill. (Croquettes de sandre.)

Von dem vorhergehenden gezupften Schill werden sechs Schöpflöffel voll mit einem eygroßen Stückchen Butter bis zum Verdämpfen der ersten Feuchtigkeit gedünstet, dann mit zwey Schöpflöffeln kochender Be-

schamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gehoben, endlich auf eine große Schüssel geschüttet und kalt gestellt. Bey dem gänzlichen Erkalten wird die ganze Masse fest; dann werden fingerlange und eben so dicke Würstchen daraus gemacht, in feine weiße Semmelbröseln eingehüllt, in abgeschlagene, durch ein Hartuch gepreßte Eyer getunkt und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, und nochmahls kalt gestellt. Sie müssen sehr gleich und zierlich gemacht seyn. Vor dem Anrichten werden sie heiß in sehr gutem Schmalz gebacken, dann zierlich angerichtet.

Schill-Nocken. (Quenelles de sandre.)

Und die übrigen Gerichte vom Schill-Fasch, werden in jeder Rücksicht dem Kapaun ähnlich bereitet (S. Abschnitt v. d. Faschen). Da sich aus Faschen unendlich viel machen läßt, und sie überhaupt eine jede Metaphor annehmen, so bleibt es dem Künstler überlassen, diese Art Gerichte verständig zu vervielfältigen.

Schillschnitten mit Fleischsulz. (Filets de sandre à la gelée.

Schillschnitten als Salat. (Une salade de filets de sandre.)

Eine Mayonnaise von Schill. (Une mayonnaise de sandre.)

Und mehr andere werden den geschwungenen Hühnerbrüsten als Salat oder Mayonnaise gleich bereitet (S. Abschn. v. d. Huhn).

Acht und vierzigster Abschnitt.

Von der gemeinen Forelle.

Die Forelle gehört eigentlich zu dem Geschlechte der Lachsen oder Salme, deren gemeinschaftliche Kennzeichen sind: ein glatter Kopf, Zähne in den Kinnladen und auf der Zunge, in der Kinnenhaut vier bis zehn Strahlen, Bauchfloßen vielstrahlig.

Die gemeine oder Teichforelle ist ein sehr schöner und lebhafter Fisch. Der roth gefleckte Oberleib und die verlängerte untere Kinnlade sind ihre Gattungskennzeichen. Gewöhnlich wird sie einen Fuß lang und ein halb Pfund schwer, bey guter Nahrung aber erhält sie wohl zwey bis drey Pfund am Gewichte, und zwey Fuß Länge. Sie liebt, wie alle ihre Verwandten, klares kaltes und schnell fließendes Wasser mit steinigem Grunde, und zieht schattige Bäche, die aus Gebirgen entspringen, allen andern vor. Ihr Fleisch ist, besonders im Sommer, röthlich, leichtkörnig und feinen Geschmackes.

Neun und vierzigster Abschnitt.

Vom Sälbling.

Der Sälbling (Salvelin, Sälmling, Schwarzreiterl) ist in den Seen des südlichen Deutschlands, z. B. in Baiern und Steyermark einheimisch, hat der Forelle eleganten Bau, wird gewöhnlich zwey bis drey, zuweilen auch wohl sechs bis zehn Pfund schwer. Der

Oberkiefer steht hervor; der erste Strahl in der rothen Afterfloße ist weiß, der Kopf und Rücken sind braun, die Seiten weiß und gelb, der Bauch gelbroth. Das Fleisch feinfädig weiß, körnig, dem Geschmack der Forelle ähnlich. Ihrer Schönheit wegen werden diese beyden Gattungen gewöhnlich nur blau abgekocht, wie dieß bey dem Lachse geschieht (S. Abschn. von den Lachsen). Sie lassen sich übrigens auch andere Bereitungen gefallen, wie z. B. auf niederländer Art, wie der Hecht (S. Abschn. v. d. Hechten), mit feinem Kräutchen als Salat (S. Abschn. v. d. Lachsen), als Matelote (S. Abschn. v. d. Karpfen), u. dgl.

Fünfzigster Abschnitt.

Von der Lachsforelle.

Ein Mittelding zwischen Lachs und Forelle. Es hat Ähnlichkeit mit dem Fleisch des Lachsen, (obgleich etwas feiner im Geschmacke), dem Bau und der Farbe der Forelle. Sie wird zehn bis fünfzehn Pfund schwer, und besonders im Rheinstrom angetroffen. Sie ist gewöhnlich fett, und dieses eignet sie besonders zu warmen Zubereitungen. Sie läßt sich übrigens eine jede Umstaltung gefallen, die der Lachs annimmt, und erhält überall den Vorzug über jenen.

Die Rheinacke, welche man von der Lachsforelle, die auch diesen Nahmen führt, unterscheiden muß, gleicht dem Lachse so sehr, daß sie einige bloß für Spielart halten, doch geht sie nie, wie jener, in's Meer. Man nennt sie

sonst auch Illoake, oder Grunförn. Oberwärts sieht sie dunkelblau, an den Seiten hellblau, nach dem Schwanze zu schwarzgefleckt, am Bauche weiß aus. Sie wird zuweilen vierzig bis fünfzig Pfund schwer.

Ein und fünfzigster Abschnitt.

Von Huchen.

Der Huchen, im Baue, Größe und selbst etwas in der Farbe dem Lachsen ähnlich, dem sehr weißen feinen Fleische und Geschmacke einen Platz zwischen der Forelle und dem Schill behauptend, wird sehr hoch geschätzt. Er kommt aus den Gegenden Oberösterreichs, Steyermarks, wo harte Gewässer fließen, seine bedeutende Größe von zwanzig bis dreyßig Pfund qualificirt ihn zu schönen Auswechslungen. Er wird dem Schill in jeder Zubereitung gleich gehalten (S. Abschn. v. d. Schill). Als Salat, Aspique, Escalop und mit feinem Kräutchen dem Lachsen gleich bereitet (S. Abschn. v. d. Lachsen).

Zwey und fünfzigster Abschnitt.

Von dem gemeinen Lachsen.

Sein Gattungskennzeichen ist der hervorstehende rüsselförmige Oberkiefer. Kopf und Rücken sind schwärzlich, die Seiten bläulich und nach dem Bauche zu silberfarben, der Bauch selbst und die Kehle sehen gelbröthlich aus. Im Verhältnisse mit dem großen Körper ist der

Kopf sehr klein. In Schottland und Schweden soll der Lachs eine Länge von fünf bis sechs Fuß erreichen, und über fünfzig Pfund schwer werden. Sein eigentlicher Aufenthalt sind die nordischen Meere und Flüsse, denn er lebt im Sommer in den Flüssen, und im Winter in der See, und ist also halb Fluß- und halb Seefisch. Doch werden in Preußen und noch in andern nördlichen Gegenden auch des Winters Lachse in Flüssen gefangen, die zurück bleiben müssen, wenn die Ströme zu zeitig zufrieren. Kleine Fische, Insecten und Würmer sind seine Nahrung. Er wächst schnell, und soll im sechsten Jahre schon neun bis zwölf Pfund wiegen. Das Fleisch der Lachse ist, wie bekannt, von sehr angenehmem Geschmacke, erfordert aber eine gute Verdauungskraft, besonders wenn es geräuchert ist. Sein Fett macht ihn bey wiederhohltem Genusse gar bald widerstehend. Mit eingesalzenen Lachsen treibt hauptsächlich Rußland und Schweden, mit marinirten und geräucherten Hamburg, Bremen und Sachsen einen vortheilhaften Handel.

Blau abgekochter Lachs. (Saumon au bleu.)

Am häufigsten und vortheilhaftesten erscheint der Lachs als blau abgekocht, denn nichts hebt seinen feinen Geschmack so richtig, als eine gute Salzbrüh, und nichts kömmt ihm an Schönheit gleich, als wenn er ungeschmückt in seinem schönen natürlichen Bau über einem eben so langen und schmahlen, mit Servietten überbundenen Bettchen anständig liegend, bloß nur mit einer leichten Einfassung von grüner abgezupfter Petersilie aufgetischt wird. Alle die übrigen Gerichte haben mehr oder weniger diese Bereitung zum Grunde. Der ungefähr zwölf

Pfund schwere Lachs wird bey dem Kopfe aufgemacht, es werden nähmlich die Floße heraus geschnitten, und durch diese Öffnung mit einer geschmeidigen Hand das ganze Ingeweide behutsam heraus gezogen, so daß man an dem Fische keine Veränderung bemerken kann. Der Kopf wird mit Bindfaden überbunden um im Kochen eine schöne Form zu behalten; und nun wird der Lachs in eine hinlänglich lange und schmale Casserole (Fischwandl) über eine eben so lange und durchgelöcherte kupferne Platte, die mit zwey hoch hinauf geleiteten Handgriffen versehen ist, gelegt; mit einer halben Maß kochendem Essig übergossen, welcher, durch die Hitze erhöhet, den ungeschuppten Lachsen blau färbt, dann mit einer ungesäuerten Salzbrüh (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) hinlänglich genäßt, und endlich mit einigen mit Butter bestrichenen Papieren und dem gehörigen Deckel bedeckt, über stiller Gluth eine bis anderthalb Stunden langsam gekocht. Nach dem Garkochen wird der Lachs in seinem Sude kalt gestellt, und vollkommen kalt dann sehr reinlichen Ansehens aufgetischt. Beygesetzt werden Essig und Öhl, und eine der kalten Tunken (S. Abschn. v. d. Butter- und Öhl-Tunken).

Gedämpfter Lachs. (Saumon à la Génoise.)

Der Lachs wird erst genau abgeschuppt, dann den vorhergehenden gleich aufgemacht, in eine lange Casserole eingerichtet und mit einer Salzbrühe (S. Abschnitt v. d. Salzbrühe) genäßt, mit butterbestrichenem Papier belegt, gut zugedeckt, und mit unten und oben angebrachter Gluth eine Stunde langsam gedämpft, dann heiß aufgetischt, und eine genoesische Tunke beygesetzt.

Unter dieser Benennung kömmt auch der Lachs, genau abgehäutelt in einer tiefen Schüssel liegend mit Schill-Nocken eingefaßt (S. Abschn. v. d. Faschen), und mit der Tunke begossen. Die Tunke wird aus dem dritten Theil klar gemachter Salzbrüh, in welcher der Lachs gekocht hat, dem dritten Theil schwarzer Brühe und dem dritten Theil burgunder Wein, (in Ermangelung dessen man den Melnecker Wein nehmen müßte), gemacht. Diese Flüssigkeit wird mit einem aus einem halb Pfund Butter und zwey starken Eßlöffel voll des feinsten Mehls abgerührtem Teig, über starkem Feuer, unter immer währendem Rühren, bis auf zwey oder zwey und einen halben Schöpflöffel eingekocht, welches dann eine dickspinnende glänzend schwarze Tunke gibt, deren Wohlgeschmack mit Limoniensaft und weißem Pfeffer bis zum höchst Angenehmen gehoben wird.

So bereitet, kann der Lachs theils ganz, theils die Hälfte oder theilweise zerschnitten, mit einer jeden pikanten Tunke, wie z. B. der Paradiesäpfel-Tunke, gehäckelten Tunke, besonders aber mit einem Ragout-Chambord (S. Abschn. v. d. Rag.) und einem Ragout-Tortue, oder Schildkröten-Ragout (S. ebendaselbst) gegeben werden.

Escalope von Lachsen. (Escalope de saumon.)

Zwey, aus der Mitte oder bey dem Schweife abgeschnittene drey Finger breite und zusammen sechs Pfund schwere Stücke Lachsen werden auf zwey Messerrücken dicke, inwendiger Handfläche breite und runde Schnitten geschnitten, rein pariert, in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserole, eine an die andere gereihet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener But-

ter übergossen, und mit rundem mit Butter übergossenem Papier belegt, um eine jede Einwirkung der Luft zu verhüten. Eine Weile vor dem Anrichten, werden diese Schnitten über mittelstarkem Feuer zwey Minuteu lang behutsam geschwungen, Stück für Stück dann umgewendet und wieder geschwungen, bis die Hitze ein jedes Stückchen durchdrungen hat, die Butter wird dann abgeseihet, die Escalope mit zwey Schöpflöffel legierter Tunke (S. Abschnitt von der Tunken) einem Ey großen Stückchen frischer Butter, einem Stückchen Glaß und Limoniensaft begossen, leicht durch einander gemengt, (durch heftiges Schütteln würden die Lachsschnitten zerfallen), endlich immer ein Stück Lachs, und eben so groß und dick eine in Butter gebackene Semmelschnitte rund laufend in eine bordierte Schüssel angerichtet, die Tunke wird durch ein feines Haartuch in eine Saucecasserole gepreßt, über dem Feuer gezogen und recht heiß über die Escalope gegossen.

Lachsschnitten mit Kapern. (Tranche de saumon aux capres.)

Über die Breite des Fisches werden daumdicke Schnitten herab geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und auf eine porzellanene Schüssel, welche mit Lorberblättern, Thymian und etwas Salbey belegt ist, gethan, mit feinem Öhl begossen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so einige Stunden würzen gelassen. Drey Viertelstunden vor dem Anrichten werden dann diese Schnitten auf dem Roste über stiller Gluth von beyden Seiten langsam gebraten, und mit einer Kapern-Tunke begossen, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken).

Geschwungener Lachs mit feinem Kräutchen. (Sauté de saumon aux fines herbes.)

Zwey Finger breite, einen Finger lange und halben Finger dicke Schnitten Lachs ohne Gräthen und Haut werden in eine mit Butter bestrichene Casserole gereihet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und vier und zwanzig solche Schnitten, mit sechs Eßlöffeln feinem Kräutchen (S. Abs. v. f. Kräutch.), welches ohne Speck nur in Butter passirt wird, begossen. Bey dem Anrichten werden sie über mittelstarkem Feuer in einer Zeit von fünf Minuten an beyden Seiten geschwungen, die Butter abgeseihet, dann mit pikanter Tunke begossen, durch leichtes Schwingen vermengt, und zierlich in eine bordierte Schüssel angerichtet; die über dem Feuer etwas gezogene Tunke wird darüber gegossen.

Lachs mit grüner Öhl-Tunke. (Mayonnaise de saumon.)

Von dem blau gesottenen oder dem gedämpften Lachsen (S. d. vorh. Lachsen) werden fingerlange, anderthalb Finger breite und halbfingerdünne Schnitten gemacht, über eine Porzellanschüssel mit einer Salat-Tunke, nähmlich vier Eßlöffel voll starker Essig, acht Löffel voll des feinsten Öhls mit gehörigem Salz und Concassé, dann zwey Kaffehlöffeln voll geschnittener Bertram und die Hälfte so viel Körbelkraut zusammen abgeschlagen worden ist, begossen, und einige Stunden so würzen gelassen, dann eine über die andere rund laufend im Kranze hoch und zierlich angerichtet, endlich mit einer halb gesulzten Mayonnaise oder Öhl-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) überall

gleich begossen. Über diese Mayonnaise läßt sich noch eine feine Decoration von Trüffeln anbringen, in die Mitte und zwischen den Rand der Schüssel und dem aufdressirten Lachse kömmt brillantirte Sulz. Der ganze Aufputz muß gut gewählt und von feinem Geschmack zeigen. Der Rand der Schüssel wird mit gefärbter Butter verziert. (S. Abschn. v. d. Butter.)

Salat von Lachsen. (Salade de saumon.)

Der blau gekochte oder gedämpfte Fisch (S. d. vorh. Lachsen) wird auf anderthalb Finger breite, fingerlange und halbfingerdicke Schnittchen geschnitten, mit acht Eßlöffeln voll Öhl, vier Löffeln starkem Essig, Salz, weißem Pfeffer, einem Löfiel voll fein geschnittenen Bertram und die Hälfte so viel Körbelkraut, das alles zusammen abgeschlagen worden ist, begossen, leicht durch einander geschwungen, und rundlaufend hoch im Kranze über eine gehörige Schüssel, deren Boden mit gehäckeltem Salat angefüllt ist, angerichtet; inwendig des Randes und des Lachses werden dünne Spalten sehr nett zugeschnittener fester Häuptelsalat mit Schnittchen hart gekochter Eyer, welche beyde mit der Salat-Tunke begossen worden sind, in der zierlichsten Ordnung gelegt, mit Sardellen, grünen Oliven, sauern Gurken, Capern u. dgl. geschmackvoll verziert, und die Mitte mit gehäckelter Aspique angefüllt. Dieß ist eines der einfachen und allgemein beliebten Gerichte, daß sich durch reinliches und zierliches Ansehen besonders empfiehlt (S. Kupfertaf. 1, Fig. 4.)

Gesulzter Lachs, oder eine Aspique von Lachs. (Saumon en aspique.)

Es wird ein gewählter Model, halbfingerhoch mit klarer Aspique (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, und nach dem Sulzen mit Lachs und mit in Champagner-Wein gekochten Trüffeln geschmackvoll verziert, dann mit der Aspique bespritzt, damit die Verzierung nicht aufschwimme, welches leicht geschieht. Wenn durch das Bespritzen und Kaltstellen die letztere anklebt, so wird wieder zwey Messerrücken hoch Aspique darüber gegossen, endlich nach dem Festsulzen wird der Model mit dem vorhergehenden zum Salat bereiteten Lachse (S. d. vorhergeh.) so belegt, daß ein halber Finger leerer Raum zwischen dem Model und dem Lachsen bleibt, welcher dann langsam mit kalter Aspique ausgefüllt, und so das Ganze kalt gestellt wird. Bey dem Anrichten wird der Model einen Augenblick in's heiße Wasser gehalten, und sobald sich die Sulz ablöst, behutsam über eine Schüssel gestürzt.

Dieß Gericht muß durch seine Schönheit ansprechen. Bey der Behandlung ist ein kalter Ort vorzüglich zu empfehlen. Die Hülfe, daß man den Model auf's Eis setzt, ist zu widerrathen, weil die Sulz auf dem Eise gern trübe wird.

Drey und fünfzigster Abschnitt.

Vom Aal.

Der gemeine Aal, der bey uns in Flüssen, Teichen und Seen, die einen schlammigen Boden haben, gefunden wird, verdient vor andern näher betrachtet zu werden. Der vor dem obern hervorstehende Unterkiefer und die ungefleckte Haut sind seine Gattungszeichen. Die kleinen runden Augen sind mit einer ziemlich dicken Haut bedeckt. Der Schleim, womit der ganze Körper überzogen ist, verbirgt die feinen Schuppen, die nur an einer getrockneten Aalhaut sichtbar werden. Die Farbe des Rückens, der Seiten und Floßen fällt aus dem Grauen in's Schwärzliche, bey einigen aber, besonders bey fetten Aalen, mehr in's Grünliche; der Bauch ist blaßgelb. Diejenigen, welche einen weißen Bauch und Schwanz haben, nennen die Engländer Silberaale. Der Rückenfloß fängt sich weit vom Kopfe an, und läuft über den ganzen Leib um den Schwanz herum, bis zum After, der näher am Kopfe als am Schwanze ist. Da die Aale ein sehr feines Fleisch von gutem zartem Geschmacke haben, so stehen sie in vorzüglichem Werthe, allein ihr Fleisch ist zugleich sehr fett, folglich schwer zu verdauen, und im oft wiederhohlten Genusse leicht widerstehend. Daher kömmt es, daß man sie am meisten gebraten gibt, weil die Bereitungsart am trocknen Wege das meiste Fett entlockt.

Gebratener Aalfisch. (Anguille à la broche.)

Der Aal wird in starke Gluth geworfen, und beyläufig zwey Minuten nach mehrmahligem Umwenden von allen Seiten gleich abgebrannt, dann mit einem groben Tuche überstreift; auf diese Art bleibt die Haut im Tuche und der Fisch liegt rein und weiß auf einmahl geputzt da. Oder man schneidet unter den Floßen die Haut rund herum auf, löset sie fingerbreit mit dem Messer ab, biegt das abgelöste über (mit feinem Salz bestreuet, läßt es sich leicht fassen), und zieht die Haut über den ganzen Körper. Der Fisch wird dann aufgemacht, auf drey Finger breite Stückchen übergeschnitten, an ein dünnes Spießchen durch die Quere angesteckt, zwischen ein jedes Stück zwey Blätter Salbey oder Lorberblätter gethan, und mit feinem Salz und Concassé bestäubt, endlich an den großen Spieß gebunden, schnell gebraten und sogleich aufgetischt. Ganze Limonien werden beygesetzt. Andere bestäuben den Aal, wenn er die Hälfte gebraten ist, mit feinen Semmelbröseln, und lassen ihn bis zur schönen Farbe fortbraten.

Aalfisch am Roste oder mit Senf-Tunke. (Anguille à la Tartar.)

Der vorhergehende geputzte Aal wird auf vier Finger lange Stückchen geschnitten, in Salzbrühe (S. Abs. v. d. Brühen) weich gekocht und kalt gestellt. Die Stücke werden nach dem vollkommenen Kaltwerden mit der Auflegtunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, dann in zerlassene Butter getunkt und wieder mit Bröseln aufgelegt, und so auf dem

Roste von allen Seiten gebraten. Eine kalte Senf-Tunke wird besonders beygesetzt.

Weiß eingemachter Aalfisch. (Anguille à la poulette.)

Der vorhergehende auf zwey Finger breite Stückchen zerschnittene und in der Salzbrühe weich gekochte Aalfisch wird auf eine reine Serviette gelegt, damit das Fett genau abfließe, dann in einer Casserole mit legierter Tunke genäßt, mit Limoniensaft und Concassé gehoben, und mit einem Theil in Butter passirter Champignons (S. Abs. v. d. Ingred.) mittelst leichten Schwingens vermengt, dann in eine Butterpastete (S. Abschn. v. d. Butterteig, 2. Th.) oder eine Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten. Kupfertaf. 9, Fig. 27, 28) angerichtet.

Aalfisch mit Öhl-Butter. (Anguille à la Provençal.)

Der auf vier Finger breite Stücke zerschnittene Aal (S. d. vorherg.) wird langsam weich gedämpft und in seinem Sude kalt gestellt, dann abgetrocknet, sehr rein zugeschnitten und geschlossen über der gehörigen Schüssel aufgestellt. Das Ganze wird nun mit einer Öhl-Butter rippenweise überstrichen (S. Abschn. v. d. Butter), sehr rein und glatt gemacht, und mit einer sehr klaren Sulz vollständig verziert. Eine grüne Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken).

Gedämpfter Aalfisch. (Anguille braisée.)

Der zum Braten abgehäutelte und rein geputzte Aal wird so zusammengerollt, daß, wenn er auch drey Pfund

schwer wäre, sein Umfang dennoch nicht die Vertiefung der gehörigen Schüssel übersteigen dürfe, er wird mit Silberspießchen durchgestochen, überbunden, in einer Salzbrühe (S. Abschn. v. d. Einf.) langsam weich gedämpft, hernach gut abgetropft, aufgebunden, und mit einer pikanten Tunke aufgetischt. Man hat Silberspießchen, deren Schäfte als Pfeil, Petrusstab, Cherubinenkopf u. dgl. zum Abschrauben gerichtet sind; nach dem Gardämpfen werden die Schäfte wieder an die Spießchen geschraubt, und nun mit dem Fisch aufgetischt, welches dem Gerichte eine Eleganz gibt, die jedes Auge erfreut.

Vier und fünfzigster Abschnitt.

Von der Aalraupe.

Die Aalraupe (Quappe, Trusche, Aalrute) hat mit den eigentlichen Aalen nichts weiter als eine entfernte Ähnlichkeit des Körpers gemein. Sie zeichnet sich als Gattung der Weichfische, zu denen sie gehört, durch Bartfäden, gleiche Kinnladen und zwey Rückenfloßen aus. Sie hat ein sonderbares Ansehen, denn der Kopf gleicht dem Kopfe eines Frosches, der übrige Theil des Leibes aber einem Aale. Auch in der Bewegung ist sie dem Aale ähnlich. Die schlüpfrige glatte Haut ist oberwärts grau, mit schwarzen und gelblichen Flecken gesprenkt, am Bauche weiß; ihre Länge beträgt wohl zwey bis drey Fuß, und die Schwere gegen zwölf Pfund.

Diese großen nennt man Quappenkönige; sonst werden unsere gemeinen Quappen, die sich im schlammigen Wasser aufhalten, selten über anderthalb Pfund schwer. Man findet die Aalraupen in den Flüssen und Seen von ganz Europa, wo sie in der Tiefe, unter Steinen und in Höhlen auf vorbey schwimmende Fische lauern. Sie ist außerordentlich gefrässig, und verschlingt auch faules Holz rc. Das gräßliche Ansehen schreckt Manche ab, sie zu genießen. Ihr Fleisch ist fett und wohlschmeckend, und hat den Vorzug vor dem des Aals, daß es nicht so leicht widerstehet, und eine jede Bereitung des Aals annimmt, endlich, der vielgeliebten Makarelle ähnlich bereitet, derselben ganz gleich kommt. Die große blaßrothe Leber ist etwas ganz Delicates; eine warme Pastete von diesen Lebern gibt ein echt königliches Gericht. Man peitscht auch wohl unnöthiger Weise den lebendigen Fisch mit Ruthen, in der Meinung, daß die Leber dadurch größer werde. Eben so hält man die Milch für sehr delicat, den Rogen aber für giftig. In Fischbehältern können diese Fische mit Rinderherzen u. dgl. gemästet werden.

Aalraupe am Rost, als Makrele. (Lotte en maquereau.)

Die Dreyviertel- bis ein Pfund schweren Aalraupen werden aufgemacht, und rein gewaschen, dann im Öhl mit Lorberblättern, Thymian, Salz, Coucassé, abgezupfter Petersilie und spanischen zu Ringchen geschnittenen Zwiebeln einige Stunden gewürzt, endlich an starker Gluth an beyden Seiten auf dem Roste gebraten; der Rücken wird etwas gespalten, mit englischer Butter

(S. Abschn. v. d. Butter) gefüllt, und auf die hiezu bestimmte Schüssel aufgerichtet, und eine Buttertunke (S. Abschn. v. d. Buttertunken) beygesetzt.

Aalraupe mit feinem Kräutchen. (Lotte aux fines herbes.)

Die, wie der Aal im Feuer oder kochenden Wasser, abgebrühte, aufgemachte und zugeschnittene Aalraupe wird stückweise zerschnitten, auf drey Pfund Aalraupen mit einem Viertelpfund Butter und sechs Eßlöffeln voll feinem Kräutchen (ohne Speck) (S. Abschn. v. d. feinem Kräutchen) ungefähr eine halbe Stunde lang gedünstet, dann sammt dem feinen Kräutchen, der Butter und dem Safte einer Limonie aufgetischt.

Matelote von Aalraupen. (Lotte au vin de Bourgogne, ou matelote de lotte.)

Die abgehäutelte, aufgemachte und geputzte Aalraupe (S. die vorhergehenden) wird auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine Casserole gelegt, mit einigen Schnitten gelben Rüben und spanischen Zwiebeln belegt, mit Lorberblättern, Thymian, Salz und Pfeffer gewürzt, mit Burgunder Wein genäßt, und dieß zwar so stark, daß es daumenhoch den Fisch überspühlt, dann mit zwey Eßlöffeln feinen in einem Viertelpfund Butter zu einem Teig abgearbeiteten Mehls, bröckelweise belegt, zugedeckt und gekocht; von Zeit zu Zeit wird mit der Casserole leicht geschwungen, damit das mit Butter abgerührte Mehl mit dem Sud eine Tunke bilde. Nach ungefähr einer Stunde des Kochens wird die Tunke durch ein Haartuch geseihet, auf zwey Schöpflöffel

voll eingekocht, und mit dem Aalraupen-Blute, welches mit einem Eßlöffel voll Essig vermengt ist, um es vor dem Stocken zu verwahren, verbunden; diese Tunke wird mit Limoniensaft, Salz und Concassé gehoben, und noch einmahl durch ein Haartuch über die folgenden Bestandtheile des Ragouts gepreßt; zwölf weiß gekochte, rein geputzte und in der Salzbrühe weich gekochte Karpfenzungen, die gleichfalls in der Salzbrühe gekochte und auf ähnliche Stücke geschnittene Aalrute-Leber, dreyßig gleich kleine, braun gebackene, dann in rothem Wein weich gekochte Zwiebelchen (der Wein muß während des Kochens der Zwiebeln auf Glaß fallen), eben so viel in Butter passirte Champignon (S. Abschn. v. d. Ingred.) und ungefähr so viel zum Ragout gehörende Artischoken (S. ebendaselbst); dieß alles wird mit der darauf gepreßten Tunke leicht durch einander geschwungen und über die zierlich in eine bordierte Schüssel angerichtete Aalraupe gegossen.

Fünf und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stör, Sterlet und Hausen.

Der gemeine Stör wird vier bis zwanzig Fuß lang, und die größten wiegen sechs bis acht hundert Pfund, auch wohl mehr. Der Körper ist mit fünf Reihen großer beinharter Schilde besetzt, wovon die eine Reihe mit eilf einzelnen Schilden den Rücken hinab läuft. Das stets offenstehende, runde, röhrenförmige Maul scheint mehr zum Saugen, als Schlucken und Kauen eingerichtet zu

seyn. Die Hauptfarbe des Oberleibes ist blaugrünlich, mit braunen und schwärzlichen Puncten besprengt. Man findet ihn in allen europäischen Meeren, wo er sich hauptsächlich im Winter aufhält, im Sommer steigt er in die großen Flüsse, in die Wolga, Donau, Weichsel, Elbe u. s. w. Sie schwimmen dann gewöhnlich, wie die Gänse in einer langen Reihe hinter einander. Die Leichzeit ist im April und May, und man kann nicht nur aus der Menge der jährlich gefangenen Störe auf ihre Vermehrung schließen, sondern auch aus dem erstaunlichen Vorrathe von Rogen, der von einem Weibchen zuweilen über zwey hundert Pfund schwer ist. Das Fleisch, besonders der kleinen und mittelmäßigen, ist süßlich und fett. Einen besondern Handelsartikel macht der Rogen der Störe, der eingesalzen unter dem Nahmen Caviar verkauft wird. Dieser sieht schwarzgrün aus, und ist von thronichtem Geschmacke; dennoch lieben ihn einige Nationen als eine besondere Delicatesse. Sterlet, eine kleinere Gattung Störe, wird vier Fuß lang, und etliche dreyßig Pfund schwer; andere geben seine größte Länge zu acht Fuß an. Drey Reihen Schilde, wovon die auf dem Rücken meist fünfzehn enthält, sind seine Gattungsmerkmahle. Er hält sich am häufigsten im caspischen Meere auf, und gehet von da in die Wolga und andere damit verbundene Flüsse. Man hat ihn auch nach Pommern und Schweden in Landseen versetzt. Sein Fleisch wird noch höher geachtet, als das vom Stör, eben so auch der von seinem Rogen bereitete Caviar.

Der Hausen mit schwarzem Rücken, blaulichen Seiten und weißem Bauche, übertrifft noch den Stör an Größe, und wiegt zuweilen über tausend Pfund. Das Fleisch

und der Rogen werden eben so benutzt, wie vom Störe. Von der Blase und einigen andern Theilen desselben bereitet man einen Leim, der unter dem Nahmen Hausenblase bekannt ist.

Man verwendet nur die Jungen dieser Fische, und ein junger Hausen von ungefähr sechzehn bis zwanzig Pfund gibt eine wildschöne Schüssel. Ihr Fleisch hat eine entfernte Ähnlichkeit mit dem Kalbfleische, und daher die große Anzahl Bereitungen.

Gedämpfter Hausen. (Esturgeon braisé.)

Der durch die Flöße behutsam aufgemachte, ungefähr zwanzig Pfund schwere Hausen wird dem Lachsen gleich, nachdem der Kopf überbunden ist, in eine lange Casserole gelegt, mit einer Salzbrühe genäßt (S. Abschnitt v. d. Einsäuerungen), mit einigen Bögen mit Butter bestrichenem Papier belegt, und mit oben und unten angebrachter Gluth eine bis anderthalb Stunden gedämpft; nach dem Herausheben des Fisches und Abtropfen der Brühe wird derselbe über ein eben so langes und breites Bretchen, das mit einer Serviette überbunden worden ist, gelegt, der Rand leicht mit grün abgezupfter Petersilie bestreut, auf die ebenfalls mit Servietten belegte Schüssel gethan, und so ohne weiteres Zuthun aufgetischt. Eine italienische und eine Butter-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) werden beygesetzt. Man kann, ohne eben einen jungen Hausen zu haben, ein großes Stück so zu bereiten, oder auf eine kleine runde Schüssel ein passendes Stück rund übergebunden, und wie der vorhergehende gedämpft, und mit der italienischen Tunke übergossen, auftischen.

Hausen mit Capern-Tunke. (Esturgeon sauce aux capres.)

Es werden starken Finger dicke Schnitten über die Breite des Hausens geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, über Lorberblätter, Sträußchen Thymian, Zwiebel-Ringchen und grün gezupfte Petersille gelegt, mit Öhl begossen und so mit Papier belegt, einige Stunden würzen gelassen, dann auf dem Roste über stiller Gluth langsam gebraten, darüber kömmt eine Butter-Tunke mit Capern (S. Abschnitt von den Butter-Tunken).

Hausenschnitten am Roste. (Esturgeon grillé.)

In Cotlettenform, halben Finger dicke Schnitten Hausen werden mit Salz und Concassé bestäubt, in Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und am Roste gebraten. Sie werden trocken aufgetischt, und Limonien besonders beygesetzt.

Hausen als Kalbsnuß. (Esturgeon en noix de veau.)

Zwey der Kalbsnuß ähnliche zugeschnittene Stücke Hausen werden mürbe geklopft, reinlich und glatt beschnitten, und fein gespickt (S. Abschnitt von den Spicken), mit Schneidschinken, Zwiebeln und gelben Rüben in eine Casserole eingerichtet, mit Lorberblättern, Salz und etwas Concassé gewürzt, mit zwey Schöpflöffel voll weißem Wein genäßt, gut zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Gluth anderthalb bis zwey Stunden ungefähr gedämpft, dann wiederhohlt schön

glasirt (S. Abschnitt von den Kalb, Kalbsnuß), darunter können alle die Garnierungen kommen, welche man zu der Kalbsnuß nimmt.

Hausen-Kalbsnuß mit Trüffeln. (Esturgeon en noix de veau piqué aux truffes.)

Die vorhergehenden zum Spicken bereiteten Stücke Hausen werden mit fein geschnittenen Trüffeln dem Spicken gleich fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), in eine mit Butter bestrichene Casserole gethan, mit spanischen Zwiebeln, gelben Rüben etwas Petersilienwurzeln und Lorberblättern belegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und mit zwey Schöplöffeln voll weißem Wein genäßt, dann mit einigen mit Butter bestrichenen Bögen Papier bedeckt, mit oben und unten angebrachter Gluth eine Stunde lang gedämpft. Beym Anrichten werden sie über ein Fasten-Ragout mit Trüffeln, welches in eine bordierte Schüssel angerichtet ist, gelegt (S. Abschn. v. d. Ragout).

Hausen in Papier. (Esturgeon en papillote.)

Zwey der vorhergehend zum Spicken geschnittenen Stücke Hausen, werden mit rein geputzten und dünn gespaltenen Sardellen durchzogen, Messerrücken dick mit feinem Kräutchen ohne Speck, welches bloß in Butter gedünstet ist (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen), bestrichen, und in vier mit Butter bestrichene Bögen Papier eingebunden, dann anderthalb Stunden auf dem Roste von beyden Seiten langsam gebraten. Der erste meistens verbrannte Bogen wird abgenommen, mit den übrigen werden sie aber aufgetischt.

Escalope von Hausen. (Escalope d'esturgeon.)

Der gedämpfte und im Sude kalt gewordene Hausen (S. den gedämpften Hausen) wird auf flache handbreite und einen halben Finger dünne runde Schnitten gespalten, in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gelegt, mit feinem Salz bestäubt, mit zerlassener Butter begossen, und mit rund geschnittenem Papier bedeckt. Bey dem Anrichten werden diese Schnitten über mittelstarkem Feuer an beyden Seiten geschwungen; wenn sie von der Hitze durchdrungen sind, wird die Butter abgeseihet, statt dieser werden (angenommen, daß es wenigstens vier und zwanzig Schnittchen sind) zwey Schöpflöffeln voll legierter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) über dieselben gegossen, mit Limoniensaft, Concassé und einem eygroßen Stückchen frischer Butter leicht durch einander geschwungen, dann immer eine Schnitte Hausen, und eine Schnitte eben so groß und dick, in Butter gebackene Semmel im Kranze rundlaufend angerichtet; die Tunke wird durch ein feines Haartuch gepreßt, über der Gluth gezogen, und über das Ganze gegossen. Daß dieß Gericht in eine zierlich bordierte Schüssel kommt, darf wohl nicht erst erinnert werden.

Hausen als Salat. (Salade d'esturgeon.)

Eine Mayonnaise von Hausen, und eine Aspique von Hausen werden den geschwungenen Hühnerbrüsten gleich behandelt (S. Abschn. v. Huhn).

Sechs und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stockfisch.

Der eingesalzene und an Stangen getrocknete Kabeljau wird Stockfisch genannt, der nach Art der Häringe eingesalzene, Labberdan. Der Stockfisch, der zum Unterschiede vom Kabeljau der kleine Stockfisch genannt wird, ist dem Kabeljau in der Farbe ähnlich, und erreicht eine Länge von anderthalb, höchstens drey Fuß. Seine Gattungskennzeichen sind: der hervorstehende Unterkiefer, keine Bartfäden, zwey Rückenfloßen. Er lebt in dem mittelländischen und Nordmeere, und wird vorzüglich an den Küsten von England und Irrland gefangen. Den Aufenthalt in der Tiefe und die Erscheinung an der Oberfläche zu gewissen Zeiten hat er mit dem Kabeljau gemein. Das Fleisch desselben ist weiß, blätterig, und nicht sonderlich schmackhaft; er wird jedoch von den Spaniern gerne frisch gegessen, von den Franzosen und Engländern aber eingesalzen und auf Stangen getrocknet. Dieser ist bey uns der gemeinste, der unter dem Nahmen Stockfisch im Handel erscheint.

Alle Gattungen gesalzene Meerfische werden durch eine gewisse Manipulation von weitem in weichem Wasser und Lauge entsalzen, wodurch ihrem Fleische eine gewisse Elasticität wieder gegeben wird, obgleich der natürlich angenehme Geschmack verloren bleibt.

Der entsalzene Stockfisch wird ins kochende Wasser gethan, so daß dasselbe ihn hoch überspühlt, gehörig gesalzen, und wieder über's Feuer gesetzt, bis das Wasser auf's neue zu kochen anfängt; dann wird die Casserole sammt dem Fisch auf die Seite gesetzt, genau be-

deckt, und eine halbe Stunde so stehen gelassen; diese Zeit reicht hin, den Fisch in diesem heißen Wasser garzukochen. Es wird sodann abgeseihet, über ein Sieb gestürzt, alle Gräthen herausgenommen, und nun in großen Stücken in's brennendheiße Schmalz gethan: es wird nähmlich unter der Zeit des Ausklaubens der Gräthen, auf zwey Pfund Stockfisch acht Loth Schmalz, mit einer fein geschnittenen spanischen Zwiebel schnell geröstet, bis sich die Zwiebel gelb zu färben anfängt. Der Fisch wird nun hinein geworfen, das Ganze über dem Feuer noch einige Mahl geschwungen, allein behutsam soll dann der Stockfisch in schönen großen Stücken bleiben; er wird nun über die gehörige Schüssel oder in eine Silber-Casserole gestürzt, mit zwey Hände voll in acht Loth Butter gelb gerösteten Semmelbröseln bestreuet, und so aufgetischt.

Geschwungener Stockfisch. (Morue à la Provençal.)

Der vorhergehende abgekochte Stockfisch wird in einem Viertelpfund Öhl, einem halben Eßlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, zweymahl so viel fein geschnittener Schalotten, zwey Gliedchen Knoblauch, Salz und Concassé geschwungen, und unter währendem Schwingen immer noch Öhl nachgegossen, bis ein Pfund des feinsten Öhls und darüber darin vermengt ist, und sich zur weißen Tunke gebildet hat. Dieser Fisch, der durch das immerwährende Schwingen auf kleine Bröckchen zerfallen ist, wird in eine Butterpastete angerichtet (S. Abschn. v. d. Butterteig, 2. Thl.).

Sieben und funfzigster Abschnitt.

Von Meerfischen überhaupt.

Die zu große Entfernung vom Meere raubt uns den Genuß köstlicher Meerfische, und so könnte es hinreichend seyn, wenn ich nur im Allgemeinen sage, daß sie alle im Salzwasser abgekocht und mit einer Buttertunke aufgetischt werden können, besonders der Rombon. Die Makarelle ausgenommen, welche auf dem Roste gebraten, mit englischer Butter am vortheilhaftesten erscheint, so auch die kleinen Fische, wie z. B. der Weißfisch, Carlet, Soll u. a. m. resch gebacken vorzugsweise gegeben werden.

Acht und funfzigster Abschnitt.

Von dem Wasserhuhn.

Das gemeine Wasserhuhn mit fleischrother Stirne, gelben Federn um die Knie und schwärzlichem Leibe ist ungefähr so groß wie ein mittelmäßiges Huhn, und findet sich in ganz Deutschland, auf Seen und Teichen, die mit Schilf bewachsen sind. Man kann nur dem jungen Wasserhuhn einigen Wohlgeschmack abgewinnen. Die sehr jungen werden gebraten, und mit dem Beysetzen ganzer Limonien aufgesetzt, oder sie werden als ein Eingeschnittenes behandelt (S. Abschn. v. d. Repphuhn, Salmy).

Die größeren werden als Matelote behandelt (S. Abschn. v. d. Karpfen), nur daß, da ihr Fleisch weniger fein ist, dasselbe länger gedämpft werden muß.

Die jungen Hühnchen lassen sich schwer abfedern, die erwachsenen aber noch schwerer, daher werden ihnen die Federn sammt der Haut abgezogen.

Neun und fünfzigster Abschnitt.

Von Krebsen.

Der Krebs ist in vielem Betracht eines der seltsamsten Geschöpfe, und das einzige Insect, das uns Europäern zur Speise dient; ob man gleich meinen sollte, daß sein sonderbares Ansehen einen jeden von dem ersten Versuche des Genusses hätte abschrecken müssen.

Die einige hundert Gattungen dieses Geschlechts findet man in allen Gegenden der Erde, in den südlichen sowohl als in den nördlichen, selbst nahe an den beyden Polen, nur in Sibirien nicht. Sie lieben zwar alle das Wasser, aber einige Gattungen halten sich doch die meiste Zeit auf dem Lande auf, und heißen daher Landkrebse. Die andern wohnen entweder in süßen oder salzigen Gewässern; jene nennt man Flußkrebse, diese Seekrebse. Die Flußkrebsen geben die angenehmste Nahrung. Der Seekrebs oder Hummer werden nur in Salzwasser und etwas Essig abgekocht, und kalt mit Essig und Öhl genossen; ihr Fleisch ist hart, grob und schwer zu verdauen, welches von ihrer unendlichen Größe kommen mag, denn

sie werden zuweilen anderthalb Ellen lang und an zwölf Pfund schwer gefangen.

Von etwas feinerem Geschmacke und zarterem Fleische ist der Taschenkrebs, oder mit einem holländischen Worte, Krabbe. Sein Körper ist mehr breit als lang, und hat einige, wiewohl entfernte Ähnlichkeit, mit den Spinnen, darum wird er bisweilen auch See- oder Meerspinne genannt.

Die Krebsen werden, da sie alle minder oder mehr mit leichtem Schlamm überzogen sind, in einer Casserole mit einigem Wasser stark geschwungen; das Wasser dann abgeseihet, und mit einem frischen Wasser wieder so lange geschwungen, bis der Schlamm abgespühlt ist; dann werden sie Stück für Stück erst besehen, damit sie nichts Unreines in ihren Füßen und Scheren behalten, und nun in eine andere Casserole gethan; dreyßig mittelgroße Krebsen werden mit einer halben Maß altem österreichischen Wein genäßt, stark mit Salz bestäubt, leicht mit weißem Pfeffer gewürzt, und über starkem Feuer genau bedeckt, zehn Minuten ungefähr kochen gelassen. Bey dem Aufdecken sind sie zinnoberroth. Sie werden aus ihrem Sude über eine zierlich zusammengelegte Serviette gehäuft angerichtet, und oben auf mit grüner Petersilie leicht bestreuet.

Man ist auch auf eine Art Tunke bedacht, die den Gaumen wohl angenehm reitzt; allein sie ist nicht allgemein im Gange, und besonders von großen Tafeln ausgeschlossen. Sie bildet sich aus dem Sude der Krebsen, die mit einem Seitel altem österreichischen Wein und eben so viel Rahm genäßt, zu der andern Würze noch mit fein geschnittener grüner Petersilie bestreuet werden;

sie werden nach dem Garkochen sammt dieser Tunke aufgetischt. Es gibt auch Liebhaber von einer Beymischung von Kimmel.

Sechszigster Abschnitt.

Von Pflanzen.

Es gibt im Allgemeinen eine gewisse Eintheilung bey der Erscheinung der Gerichte, wobey das Zugemüse, Zuspeise, oder grüne Speise, vom Anfange der ersten Tracht, gleich nach dem Rindfleische eine selbstständige Schüssel ausmachend, gegeben wird. Bey einer Tafel von höherem Range ist diese Eintheilung nicht mehr dieselbe, da kann kein Zugemüse vom Anfange als selbstständiges Gericht erscheinen, wenn nicht als Unterlage zu dem Tafelstücke, oder als Garnirung einer Kalbsnuß u. dgl. Dann wird streng darauf gesehen, daß die Gerichte vom Einfachen zu dem Zusammengesetzten und Kräftigen hin präsentirt werden, um den erschlaffenden Gaumen-Nerven durch stärkeren Reitz auf's neue immer zu erwecken. Nach der ersten Tracht, die meistens aus kräftigen nahrhaften Speisen bestehet, wo der Magen befriedigt, der Gaumen abgestumpft, und das Vergnügen der Tafel aufzuhören scheint, kommt die zweyte Tracht, und den Anfang machen dann die feinsten lieblich schmeckenden grünen Speisen; sie kühlen den Gaumen, geben den feinsten Nerven ihre Empfänglichkeit wieder, und verschaffen so dem übrigen Theil der Tafel einen Genuß, der durch Behaglichkeit, vertrauliche mun-

tere Stimmung an Wollust gränzt, und bilden in gewisser Hinsicht die Verbindung zwischen der nothwendigen Befriedigung des Hungers und der schwelgerischen Freude. Also ist das, was dem Vulgaire ungeräumt erscheint, oft von tiefer Weisheit so bestimmt.

Vom Spinat.

Von den Gewächsen, welche mit den eigentlichen Kohlpflanzen gleichen Nutzen haben, ist der Spinat nächst jenen in unsern Gärten das gemeinste. Das wahre Vaterland desselben kennt man noch nicht, er ist aber aus Spanien in die übrigen europäischen Länder verbreitet worden.

Der kohlartige Spinat hat wechselsweise stehende, lang gestielte, dreyeckige und gezähnte Blätter. Es gibt zwey Spielarten von dieser Pflanze. Die eine hat schmale, zugespitzte Blätter und stacheligen Samen; die andere glatten Samen und mehr rundliche und breite Blätter. Die letztere ist zarter, als die erste, und wird deßwegen die edle genannt; sie soll aber auch die Kälte nicht so gut vertragen, und man zieht aus dem Grunde jene zur Wintersaat vor. Doch scheint dieß der Erfahrung zu widersprechen. Sonst hängt der Unterschied des Winter- und Sommerspinats, wie bey vielen andern Gewächsen, bloß von der Zeit des Säens ab.

Der Spinat ist eine der zarten Pflanzen, die man zur ersten und zweyten Tracht, unter allen Umstaltungen, mit immer gleichem Erfolge braucht. Er gewährt dann noch den Vortheil, daß man ihn zu allen Jahreszeiten beynahe immer gleich gut haben kann. Der Spinat kocht sich unter allen Kohlgewächsen am weichsten,

er hat aber einen etwas faden Geschmack und wird daher am liebsten zu gepöckeltem und geräuchertem Fleisch gegessen. Schwachen Magen ist er beschwerlich, wie die meisten Kohlarten. Sonst hat er die Wirkung, weichen Leib zu machen.

Die feineren Blätter werden in gesalzenem vielem Wasser so lange gekocht, bis sie sich zwischen den Fingern leicht zermalmen lassen, dann werden sie abgeseihet, mit frischem Wasser abgekühlt, zwischen beyden Händen leicht ausgepreßt, sehr fein geschnitten, und mit dem sechsten Theile so viel Butter eine Zeit lang geröstet, dann mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, so sehr heiß aufgetischt. Bey der ersten Tracht erscheint der Spinat als eine Unterlage oder Garnirung. Bey der zweyten aber als eine selbstständige Speise, mit dreyeckigen, fingerdicken und daumgroßen in Butter gebackenen Semmelschnitten belegt.

Spinat auf englische Art. (Epinardes à l'anglaise.)

Der vorhergehende, sehr weich gekochte, gut ausgepreßte und sehr fein geschnittene Spinat wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit feinem Salz, Concassé und etwas Muskatnuß gewürzt, und über glühender Asche unter immerwährendem Rühren mit der Hälfte so viel guter Butter, als der Spinat selbst betragen mag, vermengt. Diese Zubereitung muß in dem letzten Augenblick vorgenommen werden, weil solcher, wenn die Butter nur einmahl stockt, durchaus nicht mehr zurecht zu bringen ist. Er wird als Zwischenspeise der zweyten Tracht in

Krusten aus Semmelbröseln aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Krusten.)

Spinat mit Sahne. (Espinardes à la crême.)

Der sehr weich gekochte, dann fein geschnittene Spinat (S. d. vorhergeh.) wird mit dem vierten Theil so viel Butter ungefähr eine halbe Stunde auf stillem Feuer geröstet, dann mit einem kleinen Eßlöffel des feinsten Mehls gestäubt, und so abgearbeitet mit ungefähr einem Viertelmaß süßer guter Sahne genäßt, unter währendem Rühren aufkochen gelassen, dann mit etwas Salz, etwas wenigem Concassé und Zucker bis zum lieblichsten Geschmacke gewürzt, und wie die vorhergehende als Zwischenspeise der zweyten Tracht, mit Beleg von Semmelschnitten oder in kleine Krusten von Gärbenteig (S. Abschn. v. Gärbenteig 2. Th.) oder auch Dariolwandeln von mürbem Teig (S. Abschn. v. mürben Teig 2. Th.) angerichtet. Man muß ja nicht zu viel Zucker beymischen, sonst gehet der, dem Spinat eigene angenehme Geschmack verloren.

Man hat sonst Spinatkoch, Spinatstrudeln, gefüllten Spinat und hundert andere Gerichte daraus machen wollen. Die Erfahrung hat aber gelehrt, daß des Spinats sehr angenehmer Geschmack sich nie zu einer dominanten erheben kann, und man in Zusammensetzung mit andern Sachen höchstens nur die grüne Farbe erhalte.

Spinatgrün. (Verd d'espinardes.)

Man macht aus dem Spinat eine Farbe (Spinatgrün genannt), um andere Sachen damit zu färben. Dieß geschieht auf folgende Art:

Die rohen Spinatblätter werden roh sehr fein gestoßen und durch ein Tuch gepreßt, es gibt viel grünen Saft, welcher in eine Blechschüssel gegossen, über eine mit kochendem Wasser gefüllte Casserole gestellt, mit einem Deckel, auf welchem glühende Asche ist, zugedeckt wird, wo es dann zu einem leichten Topfen stockt. Das klare Wasser wird abgeseihet, und der grüne Topfen als schöne grüne Farbe gebraucht, der aber vor dem Gebrauche erst sehr fein mit Salz oder Zucker, oder auch mit Butter abgerührt werden muß.

Der gemeine Spargel.

Diese Pflanze wächst hin und wieder in Europa in sandigem Boden wild. Man bauet dieses Gewächs in Gärten wegen seiner zarten wohlschmeckenden Wurzelsprossen, welche durch Cultur nicht nur stärker, sondern auch saftiger und fetter werden, da sie bey dem wilden Spargel mager und dürre sind. Von den verschiedenen Abänderungen desselben zieht man vornehmlich den weißen, den grünen und den holländischen oder pohlnischen. Der holländische ist der größte, wird aber bey uns seltener gebauet, die gemeinen weißen Sprossen mit röthlichen Köpfen schwellen zwar auch zu einer beträchtlichen Dicke an, allein sie sind nur etwa drey Zoll lang, weich und eßbar. Die grünen hingegen, welche selten sehr stark werden, kann man so weit genießen, als sie grün

sind, auch haben sie einen noch feinern Geschmack, als jene.

Der Spargel hat einen eigenen, angenehm süßlichen, lieblichen Geschmack, ist leichter Verdauung und blutreinigend, übermäßig genossen aber erhitzend. Ob man sie schon auf vielerley Art zubereiten kann, so werden sie doch am allgemeinsten nur in Salzwasser abgekocht und mit einer Butter-Tunke aufgetischt. Die dünnen grünen Stämmchen werden als Spargelerbsen gebraucht.

Spargel mit Butter-Tunke. (Asperge à la sauce.)

Die Stämme werden von den dünnen fest anliegenden Schuppen ähnlichen Blättchen gereinigt, über die Hälfte von oben leicht abgeschabt, in Buschen gebunden, von unten gleich geschnitten und in gesalzenem Wasser weich gekocht, dann über eine Serviette angerichtet und mit Beysetzung einer Butter-Tunke (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken) aufgetischt.

Spargel als Salat, oder eine Mayonnaise von Spargel. (Asperge en salade, une mayonnaise d'esparges.)

Der vorhergehende gereinigte und weich gekochte Spargel wird kalt gestellt, dann über eine Serviette gelegt, damit das Wasser genau abfließen kann, endlich kalt aufgetischt, und Essig und Öhl beygesetzt; oder sie werden etwas weniger weich gekocht, und dann kalt in einer Kruste aufgetischt. Es wird nähmlich ein schöner Stamm von einer beträchtlichen Länge in die Mitte der Kruste gestellt, um diesen herum kommen andere, die

um ein Köpfchen kürzer geschnitten sind, um diese kommen anderes um eben so viel kürzer, und dieses so fort, bis endlich die Kruste voll ist und eine schöne Schüssel darbiethet. Eine Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Spargelerbsen. (Asperges en petits poix.)

Die dünnen Stämmchen Spargel werden in ihrer Mitte oder auch tiefer, so weit sie sich leicht brechen lassen, abgebrochen, die Blättchen dann bis zum Köpfchen abgenommen, und diese Stängelchen nun auf Erbsengröße geschnitten und in gesalzenem Wasser weich gekocht und dann abgeseihet. Eine Maß solcher Erbsen werden sodann in einem Viertelpfund Butter so lange über starker Gluth gedünstet, bis das stark entquellende Wasser verdünstet ist, dann werden sie etwas gezuckert und mit einem Schöpflöffel Buttertunke vermengt und so in einer Silbercasserole oder sonst einer Bordurenschüssel angerichtet und mit dreyeckigen, fingerdicken in Schmalz gebackenen Semmelschnitten eingefaßt, aufgetischt.

Spargelerbsen als Zugemüse. (Asperges en petits poix à la Bourgeois.)

Die vorhergehenden gekochten und in Butter gedünsteten Erbsen werden mit feinem Salz, Concassé, Glaß und etwas Muskatnuß gewürzt, und mit einem Schöpflöffel legierter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, dann als Zugemüse, nähmlich mit einem Belege von Fleisch gebraucht.

Der Salat.

Unter der deutschen Benennung Salat begreift man überhaupt alle Pflanzen, welche roh mit Essig und Öhl gegessen werden. Unter so viel Spielarten wird in der Küche der Kopf- oder Häuptel-Salat am häufigsten gebraucht.

Der Salat ist, roh genossen, zwar gesund, aber schwachen Magen etwas beschwerlich. Man pflegt ihn deßhalb mit Pfeffer, Drogun, Schnittlauch, Pimpinelle und ähnlichen Gewürzkräutern zu vermischen, welche den Magen erwärmen. Als Gemüse gekocht, wird er leichter verdauet, auch nährt er dann besser. Übrigens schreibt man ihm, so wie dem Mohn (doch im geringeren Grade), eine Schlaf machende Kraft zu, daher er auch schon von den Alten gern des Abends gegessen wurde.

Abgebrühter Salat. (Salade au beurre.)

Die festesten Häuptel, von welchen die grünen Blätter abgenommen sind, werden auf vier bis sechs Theile gespalten, rein gewaschen, dann in einem geflochtenen Korbe bis zum Trockenwerden ausgeschnellt. Auf sechs starke Häuptel wird ein-halb Pfund Butter heiß gemacht, mit Salz, Concassé und sechs Eßlöffeln sehr starkem Essig gewürzt, die Salatspalten werden nun hinein gethan, und über dem Feuer so lange geschwungen, bis die Hitze auch in die zusammen gepreßten Blättchen dringt, dann in eine Salatschale angerichtet, mit auf kleine Spalten geschnittenen hart gekochten Eyern belegt und aufgetischt.

Gefüllter Häuptel-Salat. (Laitues farcis.)

Die weniger festen Häuptel werden von den großen Blättern entblöst und im gesalzenen Wasser halb weich gekocht, nach einigem Abkühlen werden sie Stück für Stück auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser genau abfließe, dann werden die Blätter aus einander gebogen, ein eygroßes Stück Kalbfleisch-Fasch (S. Abs. v. d. Faschen) in ein jedes Häuptel gelegt, die Blätter wieder gehörig übergebogen, in gefällige Form gestrichen, und eines an das andere in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gereihet, dann mit Speckplatten belegt, mit Salz und Concassé gewürzt, mit fetter Brühe genäßt, und eine bis anderthalb Stunden langsam weich gekocht; sie werden einen Augenblick auf eines Tuch zum Abfließen des Fettes aus der Presse gelegt, endlich zierlich angerichtet, und mit ein wenig brauner Tunke (S. Abs. v. d. Tunken) begossen. So bereitet werden sie auch als Garnirung anderer Gerichte verwendet.

Bundsalat als Zugemüse. (La romaine à la bourgeoise.)

Dieser gelbe zarte Salat wird daumenbreit überschnitten, und zwey voll gepreßte Maß mit zwölf bis sechzehn Loth Butter nebst Salz und etwas Coucassé über mittelstarkem Feuer weich gedünstet. Dieß muß denn so getrieben werden, daß der viel entquellende Saft bis zum völligen Weichwerden des Salats eingedünstet hat. Dann kommen einige Eßlöffel voll weiße Tunke (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken) hinzu. Das Ganze wird durch einander geschwungen und nach Maßgabe gebraucht.

So gedünstet und mit der Hälfte so viel grünen

Erbsen (S. d. grün. Erbsen) vermengt, gibt es ein sehr schmackhaftes Gericht.

Gedämpfter Bundsalat. (La romaine etuvée.)

Von den gröbern Blättern abgeklaubt, und die feinere Mitte, dreyßig Stück ungefähr in einem halben Pfund Butter (mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt), mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft, dann sammt dem Safte angerichtet.

Von den Erbsen.

Die Erbse ist in Europa einheimisch, und wird als die einträglichste und nützlichste Hülsenfrucht theils im freyen Felde, theils in Gärten, mit großem Fleiße gebauet. Jene heißen daher Felderbsen, diese Gartenerbsen.

Von den Gartenerbsen hat man verschiedene Spielarten, z. B. die Früherbse, die Büschelerbse (Kronen- oder Taubenerbse); die Klurker- oder Fontanellerbse wächst nur drey Fuß hoch, darf also nicht gestabelt werden, und ist nicht nur sehr schmackhaft, sondern auch wegen ihrer Größe vor dem Fraße der Tauben und Sperlinge sicher; die grüne Erbse, welche auch nach dem Trocknen grün bleibt. Die Zuckererbse (die große holländische), mit zwey einen Finger breiten und einen halben Fuß langen Schoten, wird sieben bis acht Fuß hoch rc.

Das angenehmste Geschenk des Monats May sind die grünen Erbsen, eines der besten und feinsten Gemüse. Sie haben das Eigenthümliche, daß, obgleich auf immer dieselbe Art zubereitet, sie sich mit allen Fleischgattungen und selbst mit andern grünen Speisen mit Vortheil verbinden lassen. Sie müssen aber nach dem

Pflücken an einem kalten Orte aufbewahrt, und sobald als möglich ausgelöst werden, welches dann auch wieder an einem kalten Orte geschehen soll; um endlich die sehr nachtheilige Einwirkung der Luft zu hindern; werden sie auf eine Menge von zwey Maß mit zwölf Loth Butter so abgearbeitet, daß die Butter eine jede Erbse leicht überspinnt, dann können sie zugedeckt noch einige Stunden aufbewahrt werden; man soll sie überhaupt nicht lange aufbewahren, weil eine jede Stunde nach ihrem Auslösen Verminderung ihres feinen Geschmackes bringt.

Grüne Erbsen mit Butter. (Poix verds au beurre.)

Zwey Maß sehr junge grüne Erbsen werden mit acht Loth sehr frischer Butter abgearbeitet und genau bedeckt, über starker Gluth so lange gedünstet, bis der vom Anfange durch die Hitze sich häufig einsiedende Saft verdünstet hat, dann ist die bessere Gattung Erbsen auch schon weich genug. Der Saft muß aber bis auf den letzten Tropfen eingedünstet haben, welches man leicht sehen kann, wenn man die Casserole leicht auf eine Seite neiget, die Feuchtigkeit, wenn noch eine vorhanden ist, läuft leicht in die scharfe Ecke. Es werden dann anderthalb Schöpflöffel Butter-Tunke (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken) nebst einem Viertelpfund frischer Butter darüber gethan, mit Zucker und etwas Salz gewürzt, und so lange durch einander geschwungen, bis die frische Butter schmelzend eine dicke Tunke bildet und die Erbsen umspinnt; diese werden endlich über die Schüssel angerichtet, und mit in Butter gebackenen Semmelschnitten belegt. (S. Abschn. v. d. Borduren.)

Zur Vermengung mit anderen Speisen werden sie bloß abgedünstet genommen.

Es bleibt noch zu bemerken, daß, da sie viel Zuckerstoff enthalten, zu ihrer Würze dann nur wenig, zu den feinsten aber gar kein Zucker genommen werden darf.

Grüne Erbsen auf englische Art: (Pois verts à l'anglaise.)

Zwey Maß der feinsten grünen Erbsen werden in zwey Maß kochendem und etwas gesalzenem Wasser weich gekocht, welches in einer Viertelstunde geschehen kann, wenn nähmlich die Gattung Erbsen gut ist, dann werden sie abgeseihet und hoch über eine Schüssel aufgeschichtet. Frische Butter wird beygesetzt, oder es wird oben auf zwölf Loth frische gebröckelte Butter gelegt, und sie so aufgetischt.

Grüne Erbsen als Zugemüse. (Pois verts à la bourgeoise.)

Drey Seitel in Butter weich gedünstete Erbsen (S. d. vorherg.) werden mit eben so viel gedünstetem Bundsalat (S. d. vorherg. Salat als Zugemüse) vermengt, mit Salz und Concassé gehoben und in den Kranz von gebackenen Hühnchen (S. Abschn. v. d. Hühnch.), Kalbs-Tendrons (S. Abschn. v. d. Kalbe), kälberne oder schöpsene Cotletten (S. Abschn. v. Schöps.) Bratwürste u. dgl. angerichtet.

Durchgeschlagene grüne Erbsen. (Purée de pois verts.)

Die sogenannten Zuckererbsen werden, nachdem sie rein geklaubt sind, in etwas Butter sehr weich gedünstet, welches wenig Zeit braucht, indem sie gleich aufspringen, dann werden sie durch ein grobes Haartuch gestrichen, und mit ungefähr zwey Drittheilen so viel frischer Butter unter immerwährendem Rühren über mittelstarker Gluth vermengt, mit Salz, Concassé und etwas Zucker gewürzt, und so hoch gehäuft angerichtet; rund herum kommen in Butter gebackene Semmelschnitten (S. Abschn. v. d. Borduren), oder in Krusten von Semmeln (S. Abschnitt von den Krusten) angerichtet und aufgetischt.

Zur Garnirung in geschwungene Cotletten, Kalbs-Tendrons, Hühnerbrüste à la royal u. dgl., wie auch zu der Suppe darf ihre natürliche Süße durch Beymischung des Zuckers nicht erhöhet werden; zu der letztern werden sie durch ein feines Haartuch gestrichen, und während dem Streichen mit der gehörigen Brühe genäßt, wobey der Beytritt der Butter wegbleibt.

Von den grünen Fisolen (Faseolen).

Als Zwischenspeise der letzten Tracht und als Zugemüse gleich geschätzt, zieren sie freundlich im Monath Juny unsere Tafeln. Leichter Nahrung und blutreinigend tragen sie bey, unsere Lebenssäfte, wenn nicht zu verjüngen, doch zu erfrischen, und dieß dürfte sie schon genugsam empfehlen, wenn sie noch einer Empfehlung bedürften.

Legierte grüne Fisolen. (Haricots verts liés.)

Sieben bis achthundert der feinsten grünen Fisolen, werden erst geputzt, es wird nähmlich der Stängel dem Rücken zu abgebrochen, und der daran hängende Faden, falls einer vorhanden ist, herunter gezogen, so auch der Bart. Dann werden sie in vielem gesalzenen Wasser weich gekocht, endlich abgeseihet, und in zwölf Loth Butter über starkem Feuer gedünstet; so wie das noch entquillende Wasser ganz verdampft ist, werden sechs bis acht Eßlöffel voll dicker legierter Tunke oder Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) nebst einem Stücke frischer Butter, Salz und Concassé darauf gethan, stark durch einander geschwungen, und als Zwischenspeise der zweyten Tracht, hochauf geschichtet mit in Butter gebackenen Semmelschnitten (S. Abschn. v. d. Borduren) belegt, aufgetischt.

Als Zugemüse können sie mit allen Arten Cotletten, besonders der lämmernen auf dem Roste, Bratwürsten u. dgl. gegeben werden. Die grünen Fisolen werden, um ihnen ihre schöne grüne Farbe während dem Kochen zu erhalten, in kupfernen unverzinnten Casserolen mit etwas Salz weich gekocht.

Grüne Fisolen auf englische Art. (Haricots verts à l'anglaise.)

Wie die vorhergehenden geputzt und weich gekocht, werden sie in Butter nebst Salz, Concassé und einem Eßlöffel fein geschnittenen Schalotten gedünstet, und so ohne anderes Zuthun aufgetischt.

Grüne Fisolen mit Butter. (Haricots verts au beurre.)

Sieben hundert der feinsten in Salzwasser weich gekochten grünen Fisolen, werden in zwölf Loth Butter so lange über starker Gluth gedünstet, bis der entquillende Saft verdampft ist, dann werden sie mit etwas Salz, Concassé und sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und hoch über eine Schüssel aufgeschichtet angerichtet, und mit Semmelschnitten eingefaßt. (S. Abschnitt v. d. Borduren).

Grüne Fisolen als Salat, oder eine Mayonnaise von grünen Fisolen. (Mayonnaise des haricots verts.)

Nach dem Weichkochen und Erkalten werden sie den Kartoffeln gleich behandelt (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen.

Vom Carfiol (Blumenkohl).

Der Blumenkohl oder Carfiol, und der Broccoli, die köstlichsten unter allen Kohlgattungen, sind erst in diesem Jahrhunderte aus Italien zu uns gebracht worden. Die erste Gattung soll ursprünglich in Cypern einheimisch seyn. Beyde haben dieselbe Bereitungsweise. Der Blumenkohl hat überdieß ein schönes ansprechendes Ansehen. Man sucht ihn sehr weiß und fest in großen Rosen; als Zwischenspeise gibt er eine schöne Schüssel; als Beleg anderer Gerichte erregt derselbe Aufsehen.

Blumenkohl mit Butter-Tunke. (Chou-fleur à la sauce.)

Die großen Rosen des Blumenkohls werden so viel wie möglich von den Blättern und den grünen Häutchen abgeputzt, im Wasser mit Salz und einem Stückchen Butter weich gekocht, dann aus dem Sude auf ein reines Tuch gelegt, damit das Wasser ablaufe, endlich hoch auf die Schüssel gerichtet, und mit reiner Butter-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen. Ein so gekochter Carfiol wird auch zum Belege, als zum Schöpsenschlegel auf engl sche Art, zu gemischten grünen Speisen, oft auch zu Eingemachten verwendet.

Blumenkohl mit Käse. (Chou-fleur aux parmasan.)

Der vorhergehend weich gekochte Blumenkohl wird in eine Halbkugelform, welche mit Butter bestrichen ist, gethan, mit reinem Tuche leicht niedergedrückt, dann über eine Schüssel gestürzt; mit zerlassener Butter bespritzt, und messerrückendick, auch noch dicker mit fein geriebenem Parmasan, und die Hälfte Groyer-Käse bestäubt und im heißen Ofen gebacken. Der Käse zerschmilzt, und bildet eine goldgelbe Kruste. Diese Speise kann auch in einer Silbercasserole bereitet werden. Dieselbe wird dann voll mit Blumenkohl angefüllt, und mit dem Käse bestreuet.

Gebackener Blumenkohl. (Chou-fleur frit.)

Der weichgekochte und auf kleine Rosen zertheilte Blumenkohln wird in Bierteig (S. Abschn. v. d. Back-

teig) getunkt und recht heiß gebacken, dann gehäuft angerichtet.

Blumenkohl als Salat, oder Mayonnaise von Blumenkohl. (Une mayonnaise de chou-fleur.)

Diese Mayonnaise wird jener der Kartoffeln ganz ähnlich bereitet (S. Abschn. v. d. Wurzeln und Knollen).

Der Kohl.

In weiter Bedeutung versteht man unter dem Worte Kohl alle eßbare Kräuter und Pflanzen überhaupt; gewöhnlich nimmt man es aber in dem eingeschränktern Sinne, wo es das bekannte Geschlecht des Küchenkohls anzeigt. Diese Pflanze hat sich der Küche unentbehrlich gemacht, so zwar, daß sie auch bey den Ministertafeln ihren Platz behauptet. Als Beleg wird der Kohl mit vielem Erfolg gebraucht, und wer einmahl ein schönes Tafelstück mit einer Säulenordnung von Kohl sah, wird gestehen, daß dieser Gebrauch allein hinreichend wäre, unsere Aufmerksamkeit zu fesseln.

Kohl als Zugemüse. (Choux à la bourgeoise.)

Der Kohl wird, nachdem die gröbern Blätter abgenommen sind, von einander gespalten, der Mittelstängel heraus geschnitten, jedoch nur so, daß die Blätter noch zusammen halten, endlich eine Viertelstunde lang im vielem Wasser abgekocht, mit kaltem Wasser abgespühlt, und nun ein jedes Stück mit beyden Händen gepreßt, mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, und immer zwey und zwey zusammen mit Bindfaden gebunden, in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gethan, dann mit Speckplatten belegt, mit sehr fetter Brühe

genäßt, und mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum völligen Weichwerden langsam gedämpft. Bey dem Anrichten werden die Häuptel auf ein reines Tuch gelegt, damit die Brühe abfließe, hernach in gefällige Form mit der Fläche des Messers gestrichen, angerichtet, und mit ein wenig brauner Tunke begossen aufgetischt (S. Abschn. v. d. Tunken).

Kohl mit Repphühnern. (Timbale de choux aux perdrix.)

Der, dem vorhergehenden gleich abgegochte Kohl, wird in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole Finger hoch aufgelegt, mit zum Dämpfen dressirten Repphühnern (S. Abschnitt v. d. Repphühnern) eingerichtet, mit dem übrigen Kohl belegt, mit fetter Brühe begossen und bis zum beyderseitigen Weichwerden gedünstet. Bey dem Anrichten wird der Kohl dann über eine Serviette gelegt, damit der Saft in etwas abfließe, und mit den ausdressirten Repphühnern in einen schicklichen mit Butter bestrichenen Model gethan, leicht mit einem Tuche gepreßt, der Model dann über eine Schüssel gestürzt, behutsam aufgehoben, das allenfalls entquillende Fett ausgetunkt, und so aufgetischt. Eine braune Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) wird besonders beygesetzt. Dieß Gericht läßt sich gut verzieren, wozu hauptsächlich Salami, Pöckelzungen, Bratwürste u. dgl. genommen werden.

Kohl als Garnierung. (Des choux pour garniture.)

Um das Rindfleisch wird der als Zugemüse behandelnde Kohl (S. den vorhergehenden) der Länge nach, Stück für Stück über ein reines Tuch gelegt, mit dem

Tuche überwunden, und nun von einem Ende zum andern mit hohlgebogener Hand fest zusammen drückend gestrichen, bis es eine überall gleich dicke Rolle bildet, das Tuch wird dann aufgewunden, und der Kohl auf drey Finger lange gleich dicke Stücke geschnitten, endlich eines an das andere um das rein zugeschnittene Tafelstück gestellt, und leicht mit einer braunen Tunke begossen. Zwischen ein jedes Stück Kohl kann eine eben so hoch rund geschnittene und in der Presse weich gekochte gelbe Rübe oder eine Bratwurst, oder auch eine Schnitte glasirtes Kaiserfleisch kommen.

Kohl auf holländische Art. (Choux à la Hollandaise.)

Der in Wasser ganz weich gekochte Kohl wird nach dem Abseihen ausgepreßt, und Daumen breit überschnittene, dann zwey Maß voll mit drey Viertelpfund Butter langsam gedünstet, mit Salz, Concassé und etwas Muskatnuß gewürzt, und so sehr weich, eines gelinden Geschmackes, angerichtet; darüber kommen gewöhnlich Pöckelzungen, gebratene lämmerne Biegel, Bratwürste, Schinken, eine jede Art Cotletten am Roste u. dgl.

Sprossenkohl. (Jets de choux.)

Diese zarte Pflanze ist in den Niederlanden einheimisch, und ob es schon bey uns mit ihrer Erzeugniß gut fortgehet und wir sie ziemlich gut erhalten, so stehen sie doch den niederländischen beträchtlich nach.

Sie werden von den gröbern Blättern gereinigt, in gesalzenem Wasser weich gekocht, jedoch nur so, daß die äußern Blättchen sich leicht zermalmen lassen, das In-

wendige der kleinen Sproße muß etwas körnicht bleiben. Ein Maß derley abgekochter und abgeseiheter Sprossen werden in zwölf Loth Butter mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, über starkem Feuer eine Viertelstunde lang gedünstet, so zwar, daß während dieser Zeit der sich stark einfindende Saft verdampfe. Sie werden dann mit einem Belege von Schöpsencotletten, Bratwürsten, Pöckelzunge u. dgl. als eine selbstständige Speise aufgetischt, oder auch als Bestandtheil einer gemischten Grünspeise gebraucht.

Die Artischocken.

Diese Pflanze ist im fünfzehnten Jahrhunderte aus der Levante nach Italien gekommen, und hat sich von da weiter in andere europäische Länder verbreitet. Aus mehreren Gattungen und deren Spielarten wird nur die glatte Artischocke bey uns am häufigsten gebaut.

Artischocken mit grünen Erbsen. (Artichauts aux pois verts.)

Die von allen Blättern und Bart entblößten, zierlich rund geschnittenen Artischocken werden im gesalzenen Wasser mit einem Stück Butter und dem Saft einer Limonie weich gekocht, dann auf ein reines Tuch gelegt, damit alle Feuchtigkeit abfließe. Sie werden endlich weil sie eine natürliche Vertiefung bilden, mit grünen Erbsen (S. Abschn. v. d. Erbsen) angefüllt, und über eine Schüssel zierlich angerichtet.

Das Schälen oder Drehen der Artischocken fordert eine gewisse Geschicklichkeit und Übung. Sie haben wenig Fleisch, welches durch unsanfte Berührungen mit dem

Messer leicht zu gar nichts zerschnitten werden kann. Man entblättert sie vom Stängel bis zu den inwendig feinen Blättern, welche den Bart einschließen, der Stängel wird dann abgeschnitten, das Messer flach an die nähmliche Stelle angesetzt, mit dem Daumen in gleicher Lage gehalten, die Artischocke nun mit der linken Hand fest und gleich zur Rechten oder zu der Schneide des Messers hingedrehet, so daß ihr Fleisch, wie aus einer Drechselbank, glatt und rund hervor geht. Die noch stehenden Blätter werden dann auch abgeschnitten und der Bart heraus gelöst.

Artischocken mit Salpicon. (Artichauts aux salpicon.)

Die rund geschälten und ausgeholschten Artischocken, welche wie die vorhergehenden weich gekocht sind, werden mit Salpicon (S. Abschn. v. d. Ragout) gefüllt, mit einer andern eben so geschnittenen Artischocke bedeckt, mit einer Aufleg-Tunke bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, dann in abgeschlagene und etwas gesalzene Eyer getunkt, und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, endlich in heißem Schmalz gebacken, und zierlich angerichtet. In ihre Mitte kommt ein Häufchen gebackener grüner Petersilie.

Artischocken mit Buttertunke. (Artichauts, sauce au beurre.)

Die Blätter der Artischocken werden von unten sammt dem Stängel bis zur Hälfte der Krone herabgeschnitten, dann in gesalzenem Wasser weich gekocht. Nach einigem Abkühlen wird der Bart mit einem kleinen

Löffel behutsam herausgenommen, ohne die ganze Artischocke zu spalten. Bey dem Anrichten werden sie aus dem heißen Wasser auf ein Tuch gestürzt, damit alles Wasser ablaufe, und dann mit einer Buttertunke (S. Abschn. v. d. Buttertunken) voll gegossen aufgetischt.

Artischocken mit feinem Kräutchen. (Artichauts à la Baricoul.)

Die vorhergehenden Artischocken werden nach dem genauen Abtropfen aller Feuchtigkeit, mit feinem Kräutchen angefüllt (S. Abschnitt v. f. Kräutchen) dann mit Spagat überbunden, auf einen mit Speckplatten belegten Platfond gestellt, und eine halbe Stunde lang im heißen Ofen gebacken; bey dem Anrichten werden sie über einer reinen Serviette abgefettet, entbunden, eine jede mit einem Eßlöffel voll sehr corsirter Pfeffertunke angefüllt, und so aufgetischt.

Man pflegt, um dieses Gericht vor dem vorhergehenden zu charakterisiren, die obenstehenden Blätter zu stutzen, und die Artischocke mit diesen gestutzten Blättern einen Finger hoch in's heiße Schmalz zu stellen und die Enden braun zu backen, sie werden dadurch hart und lassen sich dann gut mit den Fingern fassen.

Gedünstete Artischocken. (Artichauts à la Lionnaise.)

Die unten vom Stängel und den groben Blättern bis zur Hälfte der Krone rein zugeschnittenen Artischocken werden auf vier oder sechs Theile (nachdem ihre Größe ist) gespalten, der Bart heraus gelöst, und die spitzigen Blätter nett zugeschnitten. Diese Spalten wer-

den dann in eine angemessene große Casserole, welche messerrückendick mit Butter bestrichen ist, eine an die andere gestellt, mit Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und so beyläufig eine Stunde lang mit oben und unten angebrachter Gluth gedünstet. Sie müssen sehr weich seyn und ihr Fleisch von unten eine lichtbraune Kruste haben. Sie werden dann über eine Schüssel gehäuft dressirt, mit Glaß bestrichen und mit Limoniensaft bespritzt.

Gebackene Artischocken. (Articliauts frits.)

Die den vorhergehenden gleich von dem Stängel und den untern groben Blättern entblößten Artischocken werden auf halbe Finger schmale Spalten geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in Bierteig (S. Abschn. v. Backteig) getunkt und langsam gebacken, dann gehäuft angerichtet.

Artischocken mit Fleischsulz. (Culs d'articliauts à la gelée.)

Zwölf schöne Artischocken werden genau entblättert, dann sehr rund und glatt zugeschnitten, so auch der Bart behutsam heraus genommen (S. Abschn. v. d. Artischocken mit grünen Erbsen). Sie werden wie jene in gesalzenem Wasser mit Butter und Limoniensaft langsam weich gekocht, und in diesem ihrem Sude kalt gestellt. Nach dem vollkommenen Erkalten werden sie Stück für Stück über eine Serviette gelegt und sieben der schönsten noch einmahl recht rein und gleich groß zugeschnitten; aus den übrigen fünf werden 15 bis 16 daumgroße Blättchen mit einem scharfen Ausstecher ausgesto-

chen, und ebenfalls glatt, und aber hauptsächlich flach und gleich dick geschnitten; unter dieser Zeit wird die Vertiefung der gehörigen Schüssel bis an den Rand mit zerlassener Fleischsulz aufgegossen und kalt gestellt; über diese Sulz werden nun die kleinen Schnitten in zerlassene Sulz getaucht und eine in die Mitte, dann sechs andere rund herum in gleicher Entfernung doppelt über einander aufgestellt; in der Mitte können auch drey über einander stehen; über diese Untersätze kommen nun die sieben seichten Schalen ähnlichen Artischocken, deren eine jede mit gehäckelter Sulz leicht angefüllt ist, zu stehen; ein jedes Untersätzchen wird aber noch vorher mit einigen Tropfen Sulz betropft, damit die darauf ruhenden Artischocken einiger Maßen ankleben und dem Ganzen einige Sicherheit geben.

Von sehr gutem Effect sind die Artischocken mit einer grünen Öhl-Tunke (Mayonnaise), mit der man statt der gehäckelten Sulz anfüllet.

Artischocken mit einer Senftunke. (Artichauts à la Tartare.)

Die Artischocken werden den vorhergehenden ganz gleich behandelt; nähmlich genau und rund abgeschält, gekocht und in ihrem Sude kalt gestellt. Vor dem Anrichten wird von einer jeden der dritte Theil ungefähr von ihrer Runde abgeschnitten, so daß wenn man sie aufstellt, sie leicht und sicher stehen bleiben, sie werden nun einem Fächer ähnlich über die gehörige Schüssel aufgestellt und mit Sardellen und Capern schön verziert; in ihre Mitte kömmt eine Senftunke (S. Abschn. v. d. Butter- und Öhl-Tunken).

Cardonen.

Cardonen oder spanische Carden, ist eine andere Gattung Artischoke, sie hat drey Schuh lange; stachelige, in lauter Querstücke zertheilte Blätter. Sie wird nicht wegen der Blumenköpfe, welche bey ihr nur klein sind, gezogen, sondern wegen der fleischigen Rippen der Blätter und der zarten Stängel.

Cardonen mit Mark. (Cardons à l'Espagnole.)

Diese schmalen hohen stachlichrippigen Blätter (es versteht sich von selbst, daß man nur die zartesten braucht) werden eines um das andere von dem Stamme abgelöst, auf vier bis fünf Zoll Länge überschnitten, dann in vielem Wasser mit einigen Stücken Semmeln so lange gekocht, bis sich eine Art feine Haut herunter reiben läßt; hernach werden sie etwas abgekühlt, ein jedes Stück recht sorgfältig mittelst eines leichten Auf- und Abfahrens mit den Fingern so abgerieben, daß sie rein fleischigt da liegen; von beyden Seiten rein zugeschnitten, werden sie in eine Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) gethan, und langsam weich gekocht. Sie müssen gelbweiß durchsichtiges Ansehen gewinnen. Aus der Presse werden sie auf ein reines Tuch gelegt, um das Fett abfließen zu lassen, dann zierlich angerichtet, und oben auf mit einigen Würstchen Mark, welches eine halbe Stunde in der Presse mitgekocht hat, belegt. Darunter kommt eine mit Glaß gehobene braune Tunke (S. Abschnitt v. d. Tunken). Dieß Gericht war sonst in Frankreich eines von denen, die man als Probe der Kunst von dem Künstler forderte.

Cardonen mit Buttersauce. (Cardons, sauce au beurre.)

Die Cardonen werden ganz so wie die vorhergehenden behandelt. Anstatt der braunen Tunke kommt eine Buttersauce ohne Mark darüber (S. Abschn. v. d. Buttertunken.)

Gekrauster Salat. (Chicorée.)

Die Endivien oder gekrauster Salat. Diese Pflanze gehört zum Geschlechte der Eichorie. Man zieht insonderheit zwey Spielarten, mit glatten breiten Blättern und mit gekrausten Blättern.

Nach dem Reinklauben und mehrmahligen Auswaschen wird dieser Salat daumbreit überschnitten und in Salzwasser weich gekocht, dann in einem Stückchen Butter gedünstet, hernach mit der Hälfte so viel Beschamelle (S. Abschnitt v. d. Tunken) vermengt, und mit Glaß, Salz und weißem Pfeffer gehoben. So zubereitet wird dieser Salat unter alles Gespickte, z. B. Kalbsnuß, gespickte Hühnerbrüste, kälberne Cotletten u. a. m. gebraucht.

Gedünsteter breitgekrauster Salat. (Chicorée etuvée.)

Der wie oben gereinigte und überschnittene Salat wird in einem Stück Butter mit feinem Salz und weißem Pfeffer gewürzt, auf mittelstarkem Feuer bis zum völligen Verdampfen des vielen Saftes gedünstet, mit dem vierten Theil so viel stark eingekochter weißer Sauce vermengt, und als Gemüse gebraucht.

Breitgekraußter Salat mit Sahne. (Chicorée à la crême.)

Der von den gröbern Blättern entblößte Salat wird dem vorhergehenden gleich behandelt, statt der weißen Sauce wird auf eine halbe Maß derley gedünsteter Salat, ein eygroßes Stückchen Butter mit einem Eßlöffel voll feinen Mehls abgearbeitet, hinein gethan, mit ungefähr zwölf Eßlöffel voll Sahne genäßt, mit etwas Zucker, Salz und Muskatnuß gewürzt, und so lange über dem Feuer gerührt, bis die Sahne zur Tunke verdickend das Ganze bindet. So bereitet wird der Salat als eine Zwischenspeise der zweyten Tracht gebraucht, und rund herum auf der Schüssel mit schönen Croutons eingefaßt.

Der Weißkohl, Kopfkohl, Süßkraut.

Die bekannteste Art, hat gewöhnlich weiße, seltener rothe und blaue Blätter. In Ansehung der Form und Größe der Köpfe findet sich ein beträchtlicher Unterschied. Die kleinste Sorte ist der russische Kopfkohl, die größte aber der Riesenkohl (großer schottischer Kopfkohl), dessen Köpfe fünfzig bis sechzig Pfund schwer werden. Man braucht ihn hauptsächlich zum Futter für das Vieh, weil er wegen seiner starken Rippen zur Speise wenig taugt. Von sehr angenehmem Geschmacke und Geruche ist der Bisamkohl, den man jedoch selbst in England seiner Zärtlichkeit wegen mit Mühe anpflanzt.

Süßkraut. (Choux blanc, ou choux d'automne.)

Es werden die Häuptel in Blätter aufgelöst, aus diesen die Rippen heraus geschnitten, und sie nun fein rundelig überschnitten; zwey Maß solches Kraut werden mit einem halben Pfund Butter über starker Gluth so lange gedünstet, bis es sich gänzlich weich leicht zwischen den Fingern zermalmen läßt. Dann wird es mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, mit vier Eßlöffel voll starkem Essig gesäuert, und über stärkerem Feuer bis zum Verdämpfen des Essigs geschwungen, endlich wird es gehäuft angerichtet, und mit einem Belege von Repphühnern, Fasanen u. dgl. aufgetischt.

Gefülltes Kraut, gedämpftes Kraut, oder Kraut auf holländische Art, wird ganz dem Kohl ähnlich bereitet (S. d. vorhergehenden Kohl).

Kraut-Salat. Zu diesem Gerichte werden die kleinsten blauen Häuptel genommen, dem vorhergehenden gleich fein geschnitten, und in der Butter über starkem Feuer schnell geröstet, bis endlich die Hitze das Ganze durchdrungen hat, es wird dann mit feinem Salz, weißem Pfeffer und einigen Eßlöffel starkem Essig gewürzt, über dem Feuer gut durch einander gemengt, und so warm aufgetischt.

Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird aus den Weißkohl bereitet; es wird nähmlich durch Maschinen feinfädig geschnitten, gesalzen, in Bodingen eingestampft und durch einen gewissen Grad der Gährung sauer und auf das ganze Jahr haltbar gemacht.

Es wird selbst bey der wohlhabenderen Classe Men-

schen häufig als Gemüse gebraucht, und auf folgende leichte Weise bereitet. Man kocht zwey Maß Kraut in vier Maß ungesalzenem Wasser ungefähr zwey Stunden lang, dann wird es abgeseihet, in ein anderes angemessenes Gefäß gethan, mit vier Eßlöffel Mehl recht gestäubt, mit acht Loth heißem Schmalz überbrannt, mit etwas fetter Brühe genäßt, gut durch einander gemengt, und nach dem gehörigen Würzen noch ein Paar Stunden langsam gekocht. Weit lieblicher wird das Kraut indessen, wenn man es gar nicht einbrennt oder stäubt, sondern nach dem Abseihen gleich mit einem Pfund feinfädig geschnittenen Speck und zwey spanischen Zwiebeln genau bedeckt, mit unten und oben angebrachter Gluth vier Stunden lang dämpft.

Die gemeine Gurke.

Eine zärtliche Pflanze, welche aus einem wärmeren Klima stammt, doch weiß man ihr eigentliches Vaterland nicht gewiß. Von den Gattungen dieses Geschlechts wird die gemeine Gurke bey uns am häufigsten gebauet. Eine Spielart davon ist die weiße Gurke, die gleich vom Anfange an weißlich aussieht, und nur dann, wenn sie überreif wird, eine gelbliche Farbe annimmt. Sie übertrifft auch die gemeine Gurke an Größe und Wohlgeschmack, ist aber viel weichlicher, daher sie meistens nur auf Mistbeeten gezogen wird.

Die Gurken sind vielleicht die einzigen einheimischen eßbaren Früchte, welche man nur genießt, so lange sie unreif sind, nachher hingegen nicht mehr achtet. Sie werden aber wegen ihres säuerlichen saftigen Fleisches nicht nur gern gegessen, sondern man hält sie auch für gesund, da doch andere unreife Früchte der Gesundheit

nachtheilig sind. Der Gurkensaft ist, nach der Versicherung einiger berühmten Ärzte ein kräftiges Mittel gegen die Schwindsucht und das schleichende Fieber. Die ganz kleinen, welche in Essig mit Pfeffer und anderm Gewürze eingemacht und eingesalzen werden, heißen Pfeffergurken.

Gurken zur Garnierung. (Concombres pour garniture.)

Die großen Gurken, dünne abgeschält, und auf vier, oder auch auf sechs Theile der Länge nach von einander geschnitten, die Körner sammt dem wässerichten Fleisch dann heraus genommen; diese Spalten werden dann schief über die Quer auf zwey Messerrücken dick blätterig geschnitten, hernach mit feinem Salz bestäubt, und eine Weile in Salz liegen gelassen, endlich eine Viertelstunde lang in vielem kochenden Wasser weiß gekocht, nach dem Abseihen und Abtrocknen ihrer Feuchtigkeit werden sie in etwas Butter mit feinem Salz und weißen Pfeffer eine kleine Weile gedünstet, mit der Hälfte so viel legierter Sauce (S. Abschn. v. d. Tunken), als sie betragen mögen, vermengt, und zu dem angewiesenen Eingemachten gebraucht. Zur braunen Garnierung, werden sie nicht wie die vorhergehenden blätterig, sondern dick viereckig geschnitten, aus dem Salzwasser gepreßt, in sehr heißem Schmalz braun gebacken, mit etwas Essig aufgekocht, mit Glaß gehoben, und mit hiezu bestimmter Sauce begossen.

Gefüllte Gurken. (Concombres farcis.)

Man hat sonst diese Pflanze zu mehreren Gerichten verwendet, so wurden sie z. B. gefüllt mit gutem Er-

folge gegeben. Sie wurden nähmlich sehr rein und gleich und schmalrippig geschält, dann mit einem Hohleisen bis an die festere fleischige Hülle ausgehohlt, sonach mit Kapauner-Fasch gefüllt (S. Abschnitt v. d. Faschen), und endlich in einer Presse langsam gedämpft, und mit gewürztem Consommé aufgetischt.

Gurken-Salat.

Sehr häufig werden die Gurken als Salat genossen, ob sie gleich mit dieser Bereitung den schwachen Magen belästigen. Sie werden nähmlich dünn geschält, und dann dünnblätterig überschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer stark bestäubt; eine Maß solcher Gurken werden, mit vier Eßlöffel voll starkem Essig und zehn Löffel voll Öhl begossen, und genau durch einander geschwungen, reinlich aufgetischt.

Man pflegt sie auch eine Stunde lang im Salz liegen zu lassen, sie dann auszupressen, und erst mit Essig und Öhl zum Salat anzumachen, und glaubt sie dann verdaulicher; allein sie verlieren durch dieses Salzen und Pressen an ihrer Zartheit und feinem Geschmacke.

Gestürzte grüne Speisen. (Des chartreuses.)

Diese interessanten Gerichte könnten einen eigenen Abschnitt geben, so groß ist ihre Mannigfaltigkeit im Äußern, die Bereitungsweise bleibt sich indessen gleich, und so soll es dem sinnreichen Künstler überlassen bleibnn, aus dem gegebenen reichen Stoffe mannigfaltiges Schönes zu schaffen.

Eine gestürzte grüne Speise besteht aus der Zusammensetzung mehrerer Pflanzen. (S. alle die vorhergehenden.)

Es kömmt auf die glückliche Wahl der Pflanzen, auf ein schönes Aneinanderreihen derselben an, wenn das Gericht gelingen soll.

Man hat eigene runde und glatte Model zu diesen Gerichten. So ein Model wird leicht mit reiner Butter bestrichen, und mit grünen Pflanzen, die die Jahreszeit zugleich hervorbringt; so kömmt eine runde Platte von sehr schönem grünen Spinat (S. Spinat mit Butter). Um diese Platte, die breit genug ist, um nur einen halben Finger breiten Streif in dem Model zu lassen, werden haselnußkleine Röschen Blumenkohl eine an die andere gelegt, und so wäre der Boden des Models bedeckt; rund herum wird gleich dick gewählter, abgekochter Spargel (S. Spargel mit Butter-Tunke) mit dem Köpfchen zu Boden gestellt, und dieß so nahe an einander, daß die Wand des ganzen Models dadurch gefüttert wird. Diese Wand wird daumenbreit mit in Butter passirtem Spinat behutsam ausgefüttert, um dem Ganzen eine Consistenz zu geben. Die Mitte des Models wird nun mit weiß eingemachtem Kalbsbrust-Knorpel (S. Abschn. v. d. Kalb), oder mit geblättertem Kalbfleisch (S. ebendaselbst), oder mit geblätterten Schöpsenzungen u. dgl. angefüllt, das Ganze wieder mit einer Finger dicken Platte von Spinat bedeckt, mit Speckplatten belegt, und in heißem Bade eine bis anderthalb Stunden gewärmt, dann behutsam über die gehörige Schüssel gestürzt, und heiß aufgetischt. Dieses wäre nun eine der einfachsten grünen Speisen. Die Verzierungen können in's Unendliche variren, so sind die kleinen Zwiebelchen, grünen Erbsen, grünen Fisolen, Hopfensprossen u. dgl. von großem Behelf; ist die Verzierung sehr fein und stark zu-

sammen gesetzt, so muß der Model mit feinem Papier erst gefüttert, das Papier dann mit Butter bestrichen und die Operation vorgenommen werden, beym Herausstürzen wird das Papier dann leicht herab genommen, das Umstürzen gelingt dadurch besser. Bey den gestürzten grünen Speisen von Wurzeln und Knollen geschieht das Verzieren mit verschiedenfarbigen Wurzeln (S. gemischte grüne Speise), das Ausfüttern mit Kohl (S. gedämpfter Kohl) und das Anfüllen wie bey den vorhergehenden mit einem weißen Eingemachten. (S. Kupfertaf. 8. Fig. 21, 22, 23, 24.)

Ein und sechzigster Abschnitt.

Von Wurzeln und Knollen.

Die gelbe Rübe, Möhre, Mohrrübe Carotte, ist ein Geschlecht von Wurzelgewächsen, und eine Gattung des Kohlgeschlechtes.

Unter den Spielarten dieser Rübe unterscheidet sich am vortheilhafteten die Carotte (Frühmöhre), die nie über einen halben Fuß lang und mehr stumpf und dick, als spitzig wird. Ihre angenehme Süße und gelinder Geschmack empfehlen sie der Küche.

Gelbe Rüben als Zugemüse. (Carotte à la Bourgeoises.)

Die Rüben werden, nach dem die auswendige feine Haut abgeschabt ist, daumenlang und Messerrücken dick nundlicht geschnitten. Zwey Maß derley geschnittener

Rüben, mit acht bis zwölf Loth Butter, Salz, Concassé und etwas Zucker über mittelstarker Gluth halb weich gedünstet, dann mit drey Schöpflöffeln voll weißer Tunke und einem Löffel voll Consommé begossen, und über starker Gluth bis zu ihrem völligen Weichwerden gekocht. Sie müssen eines sehr angenehmen Geschmackes, röthlich hellgelber Farbe, rein und unzerquetscht seyn. Die Hälfte wird dann auf eine Schüssel gethan, mit Cotletten jeder Art, jedem gebratenen Fleische und jeder Art Würste belegt, die übrigen Rüben dann in die Mitte des Belegs, falls es sich thun läßt, angerichtet. Wenn keine Tunke vorhanden ist, so wird etwas mehr Butter genommen, und die Rüben nach dem Halbweichdünsten mit zwey Eßlöffeln voll Mehl gestäubt, der Brühe genäßt, und den vorigen gleich beendet.

Gelbe Rüben als Hoschepot. (Un Hochepot.)

Die Rüben werden auf daumdicke und daumlange Stücke geschnitten, und ein jedes Stück durch das Hineinschneiden verschiedener Figuren verziert, und nun in Butter behutsam halbweich gedünstet. Es werden den dritten Theil so viel und eben so geschnittene weiße Rüben, welche ebenfalls in Butter halb weich gedünstet worden sind, beyde aus der Butter in eine andere Casserole gethan, mit Salz, Concassé und Zucker gewürzt, und wenn das Ganze ungefähr eine Maß beträgt, mit drey Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und einem Löffel voll Consommé genäßt, und über mittelstarker Gluth langsam weich gekocht. Die Tunke braucht nur den dritten Theil einzukochen.

Ochsenschweife mit solchem Hoschepot zierlich angerichtet, geben ein eben so schönes, als gutes Gericht.

Gemischte grüne Speise. (Une Macedoine.)

Die gelben Rüben werden mit einem halbfingerdicken Ausstecher, ungefähr Zoll hoch ausgestochen. Eine Maß solcher Rüben werden dann in einem Viertelpfund Butter zur Hälfte weich gedünstet, und nach dem Abseihen der Butter in einem Schöpflöffel Consommé mit etwas wenigem Salz und Glaß gänzlich weich gekocht. Dieß muß so getrieben werden, daß in der gebrauchten Zeit des Weichwerdens das Consommé auf Glaß zerfalle.

Eben so viel geschnittene und eben so weich gekochte Kohlrüben werden nun mit den gelben Rüben zusammen gethan, mit einem Schöpflöffel voll Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, und leicht durch einander geschwungen, in einen lämmernen Cotletten-Kranz, Kalbs-Cotletten, oder Schöpsenzungen u. dgl. angerichtet. In einer dressirten Pastete angerichtet, werden sie mit großen glasirten Kalbsbriesen oder einer kleinen Kalbsnuß belegt.

Gemischte grüne Speise als Salat, oder eine Mayonnaise von gemischter grüner Speise. (Macedoine à l'huil.)

Von den schönsten hochgelben, oder vielmehr röthlichen Carotten werden anderthalb Schöpflöffel voll, sechs Linien lange dünne Stängchen ausgestochen, welches jedoch nur aus der fleischigen Umgebung des Kernes geschehen soll. Diese Stängchen werden in gesalzenem Wasser eine kleine Weile abgekocht. Aus diesem Wasser

kommen sie in eine andere Casserole, werden mit kochender Brühe ohne alles Fett begossen, mit etwas Zucker gewürzt, und nun langsam weich gekocht, welches aber nicht bis zum leichten Zermalmen geschehen darf, weil sie sonst beym Durcheinanderschwingen eine die andere beschädigen würden. Sie werden aus diesem ihren Sude nach einigem Abkühlen heraus, über eine Serviette zum Abtrocknen gelegt, dann in einen Porzellantopf gethan. Ungefähr so viel der ganz so behandelten und zartesten Kohlrüben kommen hinzu, dann so viel und eben so lang geschnittene schöne, grüne gekochte Fisolen (S. Abschn. v. d. Pflänzen), so viel und so lang geschnittener Schneidspargel (S. ebendas.), und eben so viel auf kleine Röschen getheilter und weiß gekochter Blumenkohl (S. ebendas.) werden nun in den Porzellantopf gethan, mit einem Kaffehlöffel voll sehr fein geschnittenem und einen Augenblick abgekochten Bertram, dann eben so viel Körbelkraut und so viel Schalotten, beydes sehr fein geschnitten und einen Augenblick abgekocht, mit feinem Salz und weißem Pfeffer gewürzt endlich mit vier Eßlöffeln voll sehr gutem Essig, und acht bis zehn Löffeln voll des feinsten Öhls begossen, und nun behutsam durch einander geschwungen, gehäuft in eine schöne Kruste angerichtet. (S. Abs. v. mürben Teig, 2. Th.) Von besonders schönem Effect sind die um den Rand der Kruste herum aufgestellten kleinen, möglichst gleichen Röschen des schönen weißen Blumenkohls.

Als eine Mayonnaise wird dieß Gericht nach dem Anmachen zu dem vorhergehenden Salat über ein reines Sieb geschüttet, damit der allenfalls vorhandene Saft genau abfließe, dann wird die ganze Masse mit

vier Eßlöffeln voll zerlassener, aber wieder völlig kalter Sulz, und acht Löffeln voll grüner Öhl-Tunke (S. Abschn. v. Butter- u. Öhl-Tunken) begossen und leicht durch einander geschwungen, nach einigem Sulzen endlich gehäuft über die gehörige Schüssel angerichtet und mit schönen Fleischsulzschnitten eingefaßt.

Gärtnerspeise. (Une Jardinière.)

Zu den vorhergehenden weich gekochten gelben Rüben kommt, anstatt der Beschamelle, noch einmahl so viel etwas dünn gehaltenes grünes Erbsen-Puré (S. Absch. v. d. Pflanzen). Dieß Gericht kann auch mit sehr kleinen Rosen Carfiol und den Rüben gleich über geschnittenen grünen Fisolen vermehrt werden.

Durchgeschlagene gelbe Rüben. (Purée de Carottes.)

Die rein abgeschabenen Rüben werden von dem Kern auf dünne Blättchen heruntergeschnitten. Eine Maß dieser Blätter in einem Viertelpfund Butter langsam sehr weich gedünstet, durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Concassé, und wenn sie nicht süß genug wären, mit etwas Zucker gewürzt, und so eine Stunde vor dem Anrichten im heißen Bade warm gemacht und nach Angabe gebraucht.

Die Kohlrüben

sind eine Hauptspielart des gemeinen Kohls, sie sind halb Kohl und halb Rübe. Von diesen genießt man nur die Knollen. Sie wachsen theils über, theils unter der Erde, daher sie in Kohlrüben über und unter der Erde

eingetheilt werden. Die Kohlrüben über der Erde oder Kohlrabi setzen an dem Strunk einen runden Knollen, welcher von Farbe entweder grün oder blau ist. Beyde Sorten sind sich in der Güte und im Geschmacke gleich, und nur wenn sie die Größe eines mittelmäßigen Apfels haben, sind sie am zartesten und schmackhaftesten.

Kohlrüben oder Kohlrabi. (Choux raves.)

Jung gebraucht geben sie ein sehr feines Gemüse. Sie werden zu diesem Ende auf dünne Blättchen in der Form des zunehmenden Mondes geschnitten, durch welchen Schnitt die ungenießbare Schale wegkömmt, dann werden sie in Butter weich gedünstet, mit Salz und Concassé gewürzt, mit einigen Eßlöffeln voll weißer Tunke vermengt, und mit einem Belege von Cotletten, lämmernen Schultern, Bratwürsten, Pöckelzungen u. dgl. aufgetischt.

Kohlrüben mit Beschamelle. (Choux raves à la vierge.)

Die Kohlrüben werden von unten und oben glatt geschnitten, so daß daraus eine starke fingerhohe Scheibe entsteht, aus dieser Scheibe werden mit einem halbfingerdünnen Ausstecher kleine Rübchen ausgestochen, deren eine Maß voll mit acht Loth Butter mit unten und oben angebrachter Gluth langsam gedünstet worden; während dem Dünsten werden sie mit Salz, etwas wenigem Concassé und Zucker gewürzt. Die Butter wird dann abgeseihet, statt dieser werden zwey Schöpflöffel voll Beschamelle darüber gegossen, leicht durch einander

geschwungen und so unzerquetscht, von schöner Weiße und dem lieblichsten Geschmacke gebraucht.

Gefüllte Kohlrüben. (Choux farcies au Consommé.)

Die gleich groß ausgesuchten Kohlrüben werden möglichst schön rund abgeschält, mit einem Hohleisen ausgehöhlt, so zwar, daß die rübige Kruste nur einen Messerrücken dick bleibe, dann werden sie in gesalzenem Wasser drey Minuten lang abgekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt, Stück für Stück über ein reines Tuch gestürzt, und nun mit Kapaunen-Fasch genau und zierlich angefüllt. (S. Abschn. v. d. Faschen.) So gefüllt werden sie in eine angemessene Casserole gereiht, mit Speckplatten belegt, mit einer Presse begossen (S. Abschn. v. d. Einf.) und langsam weich gedämpft. Sie werden abgefettet, rein und anständig angerichtet mit Consommé aufgetischt.

Die Unterkohlrabi,

nach dem Niedersächsischen benannt: Steckrüben. Man findet sie selten bey uns von dem reinen süßen Geschmacke, wie man sie in den Niederlanden, Frankreich und England antrifft; daher wird sie lieber durch den jungen Kohl ersetzt.

Die weiße Rübe

ist eine Spielart des Rübenkohls. Sie werden eingeschnitten und dem Kraut ähnlich sauer gemacht, in welchem Stande sie sich durch den ganzen Winter halten lassen, und dem Kraute gleich bereitet, ein lieblicheres Gemüse geben (S. Abschn. v. d. Pflanzen).

Frisch aus der Erde gegraben, rein abgeschält, dann würflig geschnitten und eine Weile in gesalzenem Wasser abgekocht; endlich zwey Maß so geschnittene Rüben mit drey Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) und acht Loth Zucker, der in eben so viel Butter zu Caremel geröstet worden ist, sammt der Butter darüber geschüttet wird, und nun mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum völligen Weichwerden gedämpft, geben sie ein recht liebliches Gericht.

Scherrüben.

Vor Zeiten hat man sie stark zu durchgeschlagenen Suppen gebraucht, als diese erscheinen sie jetzt seltener. Sie werden übrigens ganz dem gelben Rüben-Purée (S. d. gelb. Rüben) ähnlich zubereitet; die Suppe wird mit braunem Zucker gewürzt, und mit gebackenen Semmelschnitten von schöner brauner Farbe aufgetischt.

Die übrigen Zubereitungen haben sie mit den gelben Rüben gemein, nur daß sie stets viel Zucker fordern.

Garten-Scorzonera oder Schwarzwurzeln. (Salcisis.)

Es gibt eine Gattung Scorzonera, welche auch in Deutschland auf sonnenreichen Wiesen wild wächst, und deren Wurzel medicinische Kräfte haben soll, allein die Garten-Scorzonera ist aus Spanien zu uns gekommen. Diese Pflanze hat eine lange daumdicke von außen schwarze Wurzel, die inwendig weiß ist, und einen milchigen Saft enthält, welcher gleich hervorquillt, wenn man sie zerbricht. Sie hat einen angenehmen, obgleich nicht so süßen Geschmack, wie die Zuckerwurzel.

Schwarzwurzeln mit Butter-Tunke. (Salcifis, sauce au beurre.)

Die feinen schwarzen Häutchen werden behutsam und leicht von den Wurzeln geschabt, und in etwas mit Limoniensaft gesäuertes Wasser gelegt; theils um sie weiß zu erhalten, theils um ihnen eine jede Bitterkeit zu benehmen. Sie werden dann auf ungefähr vier Zoll lange Stücke geschnitten, und in anderem, mit Limoniensaft, Salz und Butter langsam weich gekocht. Nach einigem Abkühlen werden sie dann über eine reine Serviette gelegt, um etwas abzutrocknen, und nun über die gehörige Schüssel dressirt, mit einer Butter-Tunke (S. Abs. v. d. Tunken) übergossen und so aufgetischt.

Gebackene Schwarzwurzeln. (Saleifis frits.)

Die vorhergehenden weich gekochten Wurzeln werden nach ihrem Auskühlen in Bierteig getunkt und in sehr frischem Schmalz schnell gebacken (S. Abs. v. d. Backteig), sodann gehäuft angerichtet, und noch sehr heiß aufgetischt.

Schwarzwurzeln mit Fleischsulz. (Mayonnaise de salcifis.)

Dieß Gericht wird ganz so wie jenes der Kartoffeln bereitet (S. die weiterhin vorkommenden Kartoffeln). Die Verzierung soll von der Art seyn, daß man die Wurzeln auf den ersten Blick erkennt, denn das Eigenthümliche eines jeden Gerichtes soll darin bestehen, daß man sie mit keinem andern verwechsele, oder nur einen Augenblick ungewiß über den Grundstoff bleibe.

Die Kartoffeln (Erdäpfel).

Unter den unzähligen Vortheilen, welche Europa der Entdeckung von Amerika verdankt, ist die Einführung der Kartoffeln, (Tartüffeln, Grund- oder Erdbirnen) eine der allerwichtigsten. Sie wurden um das Jahr 1585 durch England nach Europa gebracht, fingen aber erst im achtzehnten Jahrhundert an in Deutschland gemein zu werden. Nächst dem Getreide sind sie ohne Zweifel das wohlthätigste Geschenk der Vorsehung an die armen Sterblichen; ja sie haben in gewissem Betrachte noch Vorzüge vor jenem. Die Leichtigkeit der Fortpflanzung, die erstaunliche Fruchtbarkeit, der seltene Mißwachs, die entfernte Gefahr des Wetterschadens, und der Verwüstung des Ungeziefers, endlich auch die Mannigfaltigkeit der Benutzung, geben diesem Gewächse vor allen andern in unserm Vaterlande einen entschiedenen Werth. Der einzige Vorwurf, welcher demselben mit Grunde gemacht werden kann, besteht darin, daß der häufige ununterbrochene Genuß dieser Frucht einen nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit hat. In dieser Hinsicht behauptet noch immer das Brot, als das gemeinste Nahrungsmittel, die erste Stelle. — Falsch ist es jedoch, daß die Kartoffeln an sich eine schädliche Frucht seyen, ob sie gleich zu dem verdächtigen Geschlechte der Nachtschatten gehört. Eine vieljährige Erfahrung und die sorgfältigsten Untersuchungen der Ärzte sprechen für sie. Auswahl guter Sorten, und gehörige Zubereitung können uns über alle Bedenklichkeiten hinweg setzen.

Was den Nutzen dieser Früchte betrifft, so empfehlen sie sich unstreitig dadurch am meisten, daß sie ein

wohlfeiles, einfaches, und gehörig zubereitet, mäßig genossen, auch ein gesundes Nahrungsmittel für Menschen geben. Anfangs, als sie noch selten waren, kamen sie als Delicatesse nur auf die Tafeln der Reichen. Durch ihre erstaunliche Vermehrung fielen sie aber bald so sehr in ihrem Werthe, daß sie selbst unter den Preis des Brotes, der gemeinsten Speise des Armen, herab sanken. Allein eben dieses erhöht sie wieder in den Augen des Menschenfreundes, und macht sie desto schätzbarer. Obgleich in diesem Betrachte der größte Theil des Nutzens dem Unvermögenden zu guten kommt, so genießt doch auch der Reiche noch immer davon; auch er verschmähet diese einfache Kost nicht. Sogar für den feinern Geschmack weiß die Kochkunst sie zuzurichten, denn nicht leicht nimmt eine andere Frucht so mannigfaltige Zubereitungen an. Vor mehreren Jahren gab ein Verehrer derselben in Paris seinen Freunden einen Kartoffelschmaus, wo Kartoffeln in vierzehn verschiedenen Gerichten, in jedem wieder unter veränderter Gestalt, aufgesetzt wurden. Alles, vom Brot bis zum Confect gab Kartoffelgenuß, und zuletzt leerte man noch eine Flasche Kartoffel-Liqueur, zu Ehren dieser göttlichen Frucht aus. — Die Kartoffeln enthalten freylich wenig nährende Theile, sie stopfen leicht, sind schwachen Magen schwer verdaulich, und bloß im Wasser abgekocht, wie der gemeine Mann sie ißt, haben sie ohne weitern Zusatz einen faden Geschmack; allein von welchen unserer andern Gemüsesorten läßt sich nicht fast alles das auch sagen? Jenen Übeln kann man ohne viele Kosten durch gute Zubereitung und mäßigen Genuß abhelfen.

Der Erdapfel.

An einigen Orten nennt man die Kartoffeln auch Erdäpfeln, welches aber unrichtig ist, denn man versteht unter dem Nahmen Erdapfel eine von jenen ganz verschiedene Pflanzengattung, deren Vaterland Brasilien seyn soll. Sie gehört zu dem Geschlechte der Sonnenblumen, und hat einen acht bis neun Fuß hohen Stängel mit großen, herzförmigen, dreyrippigen, scharf zugespitzten Blättern; die langen, verdickten Blumenstiele haben borstenartige Härchen, wie die Stängel. Die Blume gleicht ebenfalls unserer Sonnenblume, ist aber viel kleiner, und der Same wird hier nicht reif. In der Erde treibt sie zaserige Wurzeln mit höckerigen, auswendig blaßröthlichen und glänzenden, inwendig weißen Knollen. Diese sind gewöhnlich von der Größe einer wälschen Nuß, jedoch öfters auch drey bis vier Mahl so groß. Sie haben einen wässerigen weichlichen Geschmack, und werden nicht sonderlich geachtet. Auch hält man sie für ungesunder als die Kartoffeln. Einige finden im Geschmacke derselben Ähnlichkeit mit der Artischocke, und nennen sie deßhalb Erdartischocken. Man pflanzt sie durch die Knollen fort, indem man sie im Frühjahre drey Zoll tief und einen Fuß weit aus einander legt. Sie brauchen wenig Wartung. Im November sind sie reif; sie erfrieren aber nicht, wenn man sie auch den ganzen Winter stehen läßt. Wo sie einmahl angepflanzt sind, wuchern sie ungemein stark, und sind schwer wieder auszurotten. Übrigens können sie meistens eben so, wie die Kartoffeln, benützt werden.

Kartoffeln mit der Montur. (Pommes de terre au beurre frais.)

Die rein gewaschenen Kartoffeln werden in einen blechernen oder auch kupfernen Durchschlag über einen Kessel kochenden Wasser gestellt und bedeckt, so daß der Dampf an sie spielen kann. In diesem Zustande verbleiben sie bis zu ihrem völligen Weichwerden, welches in Dreyviertel, höchstens einer Stunde geschehen kann. Dann werden sie in einer zierlich zusammen gelegten Serviette aufgetischt, und frische Butter beygesetzt.

Man pflegt sie auch unter glühender Asche, Pfannen, Ofenröhren u. dgl. zu braten. Überall muß der Augenblick des richtigen Weichwerdens beobachtet werden, denn nach dessen Eintreten bringt eine jede Minute ihrem Geschmacke Nachtheil. Frische Butter wird stets beygesetzt.

Kartoffeln mit klarer Butter. (Pommes de terre au beurre glarifier.)

Sie werden roh geschälet, in kochendes Wasser mit einem Stück Butter gethan, gesalzen, und so weich gekocht bis hie und da einer zerfällt, das Wasser wird dann abgeseihet, und sie über die Schüssel geschüttet, dann mit recht heiß gemachter Butter übergossen aufgetischt.

Kartoffeln mit Buttersauce. (Pommes de terre sauce au beurre.)

Die vorhergehend gleich groß und rund geschälten Kartoffeln werden in gesalzenem Wasser mit einem Stück Butter behutsam gekocht, damit sie nicht zer-

fallen, dann abgeseihet, in eine Silbercasserole angerichtet, und mit einer gesäuerten Buttersauce begossen, und so aufgetischt (S. Abschn. v. d. Tunken).

Gedünstete Kartoffeln. (Pommes de terre etuvée.)

Zwey Maß sehr klein und rund geschnittene Kartoffeln werden in zwölf bis sechzehn Loth Butter mit einem Eßlöffel sehr fein geschnittener grüner Petersilie, Salz und weißem Pfeffer gewürzt, mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedünstet, und nach erfolgtem Weichwerden hoch aufgehäuft, angerichtet.

Gestürzte Kartoffeln. (Pomme de terre en miroton.)

Die mittelgroßen roh geschälten Kartoffeln werden auf halben Finger dicke Platten gleicher Größe geschnitten, eine Casserole, welche messerrückendick mit Butter bestrichen ist, mit diesen blattweise geschnittenen Kartoffeln zierlich voll gelegt, eine jede Lage mit Salz und feinem weißen Pfeffer bestäubt, oben auf mit einem Stück Butter belegt, und ungefähr drey Viertelstunden im heißen Ofen gebacken, dann auf eine Schüssel gestürzt, und sogleich aufgetischt.

Casserolepastete von Kartoffeln. (Limbâl de pommes de terre.)

Eine Maß roh geschälte und auf Stücke geschnittene Kartoffeln werden mit kochendem Wasser übergossen, so zwar, daß das Wasser sie halben Finger hoch überspühlt, dann mit einem Viertelpfund Butter belegt und weich gekocht, bis sie sich endlich zu einem Koch verrüh-

ren lassen; es wird ein Viertelpfund Butter nebst gehörigem Salz und weißem Pfeffer hinein verrührt. Eine hiezu angemessene Casserole oder ein anderer beliebiger Model wird leicht mit Butter bestrichen; und mit mürbem Teig (S. Abschn. v. d. mürben Teig, 2. Thl.) ausgefüttert. Der Teig kann schnurdick gewalkt und der Model im Schnecken ausgelegt werden (S. Kupfertaf. 5. Fig. 13.). Einen Finger hoch werden nun die verrührten Kartoffeln über den Boden aufgetragen, mit weich gekochtem auf kleine Stücke zerschnittenem Kaiserfleisch belegt, mit den Kartoffeln wieder ein Finger hoch bestrichen, und so fort, bis die Casserole voll ist. Die Öffnung wird dann mit dem Teige bedeckt, rund herum mit dem vorstehenden Teige eingedrehet, und ungefähr eine Stunde in einem Ofen gebacken.

Zerdrückte, oder durchgeschlagene Kartoffeln. (Purée de pommes de terre.)

Die roh geschälten Kartoffeln werden mit kochendem Wasser übergossen, so daß das Wasser sie überspühlt, mit Stückchen Butter, Salz und weißem Pfeffer gewürzt und so lange gekocht, bis sie von selbst zerfallen, dann werden sie auf glühender Asche so lange gedrückt und fein abgerührt, bis eben ein solches Quantum Butter, als sie betragen mögen, nach und nach hinein vermengt ist. Salz, Concassé und Muskatnuß tragen bey, das Ganze auf einen hohen Grad der Annehmlichkeit zu steigern. Zu den letztern Zwischenspeisen werden sie in Silber- oder Porzellancasserolen angerichtet, und mit Crutons belegt. (S. Abschn. v. d. Borduren).

Kartoffel-Nocken. (Quenelles de pommes de terre.)

Die Kartoffeln werden in glühender Asche oder in einer Röhre gebraten, ihr Mehl dann heraus gepreßt, in eine Casserole mit dem dritten Theil so viel Butter und dem dritten Theil so viel ganzen Eyern sehr fein abgerührt, mit feinem Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, durch ein Sieb gestrichen und auf's Eis gestellt; wenn das Ganze kalt und fest ist, so werden zierlich gestrichene Nocken daraus gemacht, in Brühe oder Milch eingekocht, im ersten Falle mit Consommé, im zweyten mit legierter und gezuckerter Sahne aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Suppen; legierte Milchsuppe.)

Croquetten von Kartoffeln. (Croquettes de pommes de terre.)

Aus den vorhergehenden Kartoffel-Nocken werden fingerbreite lange und eben so dicke Würstchen gemacht, in abgeschlagene etwas gesalzene Eyer getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt und in recht heißem Schmalz gebacken. In ihre Mttte kommt gebackene grüne Petersilie.

Kartoffel-Kuchen, oder Pfanzeln. (Pain de pommes de terre.)

Die Kartoffeln werden so wie die zu den Nocken (S. die vorhergehenden) gebraten, das Mehl heraus gepreßt, dann mit dem achten Theil Sahne verdünnet, und dem vierten Theil Butter sehr fein verrührt; auf ein halb Pfund Butter werden sechs Eyerdotter hinein

verrührt, die Eyerklar zu Schnee geschlagen, und in das Ganze, welches gehörig mit Salz und Concassé gewürzt ist, behutsam vermengt. Es wird in eine angemessene Casserole ein Stück Schmalz gehitzt, der Teig hinein geschüttet und so langsam zu einem Kuchen gebacken, dann über eine Schüssel gestürzt, und legierte gezuckerte Sahne besonders beygesetzt. (S. Abschn. v. d. Fastensuppen, Milchsuppe.)

Kartoffel-Schmarren. (Pommes de terres risolée.)

Ein halb Pfund Butter oder auch Schmalz wird in einer großen Schwungcasserole heiß gemacht, darin fein geschnittener spanischer Zwiebel gelb anpassirt, zwey Maß weich gekochte und blattweise geschnittene Kartoffeln, die mit Salz und ein wenig weißem Pfeffer gewürzt sind, darin so lange geröstet, bis sie recht viel braune Kruste machen, dann werden sie gehäuft angerichtet und sogleich aufgetischt.

Kartoffeln auf englische Art. (Pommes de terre à l'Anglaise.)

Roh geschälte Kartoffeln werden dünnblätterig geschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt, in sehr heißem Schmalz braungelb gebacken, dann aufgehäuft angerichtet, mit einer pikanten Tunke begossen, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Tunken.)

Gesulzte Kartoffeln, oder eine Mayonnaise von Kartoffeln. (Mayonnaise de pommes de terre.)

Ein runder platter Model wird halbfingerhoch mit

klarer Aspique (S. Abschn. v. d. Brühen) aufgegossen, nach dem Sulzen, welches im Winter an einem kalten Orte, im Sommer aber über fein gestoßenem Eise geschieht, wird die Aspique mit weich gekochten Kartoffeln, welche dünnblätterig geschnitten sind, und aus welchen Blättern man alles schneiden kann, sinnreich und zierlich ausgelegt; diese Verzierung wird dann mit zerlassener Aspique leicht bespritzt, damit die Zeichnung erst anklebe, dann zwey Messerrücken hoch mit Sulz übergossen und kalt gestellt. Die Wände des Models werden mit halbfingerdünnen und eben so hohen ausgestochenen Kartoffeln, welche, ein jedes Stückchen besonders, in zerlassenene Aspique getunkt wird, rund herum eins an das andere gestellt, ausgelegt, die zweyte Reihe wird so angefangen, daß das ganze Stückchen über die Zusammenspielung der zwey untern zu stehen kommt, dieß wird so fortgesetzt, bis die Wände des Models voll gefüttert sind, welches mit strengem Fleiße geschehen muß, und besonders auf die gleiche Höhe der ausgestochenen Kartoffeln gesehen werden, damit das Ganze den gehörigen Effect nicht verfehle; ungefähr so viel, als der Model fassen kann, dünn blätterig geschnittene Kartoffeln als Salat angemacht, nähmlich auf eine Maß derley Blättchen acht Eßlöffel des feinsten Öhles und vier Löffel sehr starker Bertramessig gegossen, mit einem halben Eßlöffel sehr fein geschnittenen Bertram, eben so viel Körbelkraut und so viel feinen Schalotten, nebst Salz und Concassé gewürzt, mit sechs Löffel voll zerlassener Aspique genäßt und durch einander geschwungen, bis es endlich sulzend verdickt. Mit dieser Masse wird der Model angefüllt, und ein oder zwey Messerrücken hoch mit

Aspique übergossen, und so das Ganze zum Sulzen gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model in Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, und behutsam auf eine Schüssel gestürzt. Dieß Gericht muß eine eben so brillante als wohlschmeckende Schüssel geben.

Kartoffeln zum Garnieren. (Pommes de terre pour garniture.)

Die weich gekochten Kartoffeln werden eyförmig zierlich zugeschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt und in Butter gelbbraun geröstet.

Von der Zwiebel. (De l'oignon.)

Unsere gemeine Gartenzwiebel gehört zu der Gattung der häutigen, und besteht aus übereinander gelegten fleischigen Schalen.

Das Vaterland dieses Gewächses weiß man nicht gewiß. Vermuthlich stammt es aber aus dem Orient, wo es in größerer Vollkommenheit angetroffen wird, als in unsern Gegenden; die Zwiebel hat da nicht nur eine ansehnlichere Größe, sondern sie hat auch einen feinen milderen Geschmack.

Die alten Ägyptier schrieben ihr ausnehmende Arzneykräfte zu, und verehrten sie göttlich.

Von vorzüglicher Güte sind die rothen und weißen spanischen Zwiebeln, von mehr platter als kugeliger Gestalt. Sie werden so groß wie eine mittelmäßige runde Fensterscheibe und haben einen überaus milden süßlichen Geschmack. Die kleine weiße florentinische Zwiebel von der Größe einer Haselnuß ist noch zarter und süßer.

Die Zwiebeln sind überhaupt mehr ein Gewürz,

als eine eigentliche Speise, indem sie den Magen belästigen und allerley Beschwerden verursachen. Schwächliche Personen sollten sich damit begnügen, wenn sie gekocht oder gebraten den Speisen einen angenehmen Geschmack mitgetheilt haben, ohne die Zwiebel selbst mit zu genießen.

Zwiebeln als Garnirung.

Die gleich groß ausgesuchten Zwiebeln werden an der häutigen Spitze glatt geschnitten, und zwey bis drey Schalen tief zu dem kleinen Büschchen der dünnen Wärzchen hin abgeschält, der Sitz der Wärzchen wird rein geschabt, aber nicht abgeschnitten, weil sonst die übrigen Schalen abfallen würden. Sie werden nun in einer mit Butter bestrichenen Schwungcasserole bestäubt, und bis zum Braunwerden geröstet, endlich mit etwas schwarzer Brühe genäßt, mit oben und unten angebrachter Gluth bis zu ihrem gänzlichen Weichwerden gedämpft, unter welcher Zeit auch die Brühe auf Glaß gefallen seyn muß; mit dieser Glaß nun öfters bestrichen, werden sie als die Garnirung eines Tafelstücks oder eines Schöpfenschlegels gebraucht.

Die Haselnuß kleinen Zwiebelchen werden den vorhergehenden gleich auf gleiche Größe geschält, im heißen Schmalz braun gebacken, dann mit rothem Wein weich gekocht, und zu einem eingemachten Hasen, schwarzen Karpfen u. dgl. als Garnirung gebraucht.

Zwey und sechzigster Abschnitt.

Von den Schwämmen.

Die Trüffeln. (Des truffes.)

Das Geschlecht der Trüffeln enthält vier Gattungen, wovon die Leckertrüffel die berühmteste ist. Es ist eins der sonderbarsten Gewächse in der Natur, ein fast runder fleischiger Schwamm, ohne Wurzel, noch Stiel, noch Blätter. Man findet sie in schattigen Gegenden unter einzeln stehenden Eich- und Buchbäumen in der Erde. Sie ist meist rund, wächst von der Größe einer Erbse, bis zur Größe einer Kartoffel, so daß sie zuweilen über ein halbes Pfund wiegt. Sie liebt einen sandigen dürren Boden in lichten Waldungen, wo der Regen leicht eindringen kann. Schon in den alten Zeiten wurde sie unter die Leckerbissen gezählt, und daher sehr gesucht und theuer bezahlt.

Trüffeln mit Champagnerwein. (Truffes au vin de Champagne.)

Die schönsten Trüffeln, die erst aus der Erde genommen worden sind, werden im Wasser von der Erde sehr rein abgebürstet und gewaschen, dann in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einf.), welche mit Champagnerwein genäßt worden ist, eine halbe Stunde vor dem Anrichten gedämpft, und in einer zusammengelegten Serviette recht heiß und sammt ihrer schwarzen Schale aufgetischt.

So gekocht werden sie auch als Garnirung zu einer

Chambord und den Schildkröten-Ragout gebraucht. (S. Abschn. v. d. Rag.)

Trüffeln auf italienische Art. (Truffes à l'italienne.)

Die Trüffeln werden nach dem Abschälen auf messerrückendünne Blättchen geschnitten. Zwey Pfund derley geschnittene Trüffeln werden dann in einem halben Pfund Butter, einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenen Schalotten, einem halben Löffel grüner Petersilie, Salz und Concassé über starkem Feuer fünf Minuten lang geschwungen, über die Hälfte die Butter dann abgeseihet, nach diesem aber mit vier Eßlöffeln brauner Sauce (S. Abs. v. d. Tunken), eben so viel Glaß, mit dem Safte einer Limonie, Salz und weißem Pfeffer gut durch einander geschwungen, und über in Butter gebackene kleine Semmelschnittchen gehäuft, in eine schöne Kruste oder Silbercasserole angerichtet.

Man nimmt auch Öhl statt Butter und etwas wenigen Knoblauch, allein dieses ist nicht allgemein im Gange.

Trüffeln zur Garnirung. (Truffes pour garniture.)

Die ungeschälten Trüffeln werden in Champagnerwein (S. die vorherg.) gekocht. Die geschälten aber oft ganz, oft blattweise geschnitten, mit feinem Salz, weißem Pfeffer und Lorberblättern gewürzt, in Butter fünf bis acht Minuten, nachdem sie groß sind, über mittelstarkem Feuer geschwungen und nach Maßgabe verwendet.

Von den Champignons.

Der Champignon ist der allergemeinste und bekannteste unter den eßbaren Schwämmen. Er kommt gemeiniglich nach einem warmen Regen in einer Nacht hervor, und wird den ganzen Sommer hindurch bis in den Herbst auf Weiden, in Gehölzen und Gärten angetroffen. Anfangs gleicht er einer runden Kugel von der Größe einer Nuß, und dann ist er am schmackhaftesten, wird auch gewöhnlich so in Essig eingemacht. Bald nachdem der Champignon sich aus der Erde erhoben hat, entwickelt sich auch der Hut und der Stiel. Wenn er einen Tag oder etwas darüber alt ist, so wird der vorher gewölbte Hut oben platt wie ein Teller, die Blättchen treten hervor, nehmen eine schwärzliche Farbe an, und das Gewächs taugt dann nicht weiter zum Genusse. Aber jung, wenn sich die Kugel zur Bildung des Hutes noch gar nicht oder nur so eben erst geöffnet hat, ist er von angenehmem, etwas erdhaftem Geruche, und empfiehlt sich durch ein wohlschmeckendes weißes und saftiges Fleisch. Diese Champignons sind hauptsächlich die Schwämme, die man auf Mist- oder Spargelbeeten zu erziehen pflegt. Sie sind der Grüngärtner einträglichstes Erzeugniß, daher mag es kommen, daß man sie im Winter und Sommer in gleicher Menge haben kann.

Champignons mit Butter. (Champignons au beurre.)

Die Champignons werden, nachdem sie groß oder klein sind, auf zwey oder vier Theile geschnitten, rein gewaschen, dann mittelst starken Schnellens in ei-

einer Serviette rein abgetrocknet. Sie werden dann mit dem sechzehnten Theil so viel Butter, mit Salz, weißem Pfeffer und grüner fein geschnittener Petersilie gewürzt, über starkem Feuer bis zum Eingehen des erst viel entquellenden Saftes gedünstet und sodann in eine Silbercasserole angerichtet, und mit in Butter gebackenen Semmelschnitten belegt, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Bord.)

Gefüllte Champignons. (Champignons au gratin.)

Die größere Gattung der Champignon werden rein gewaschen, die Stängel dann herausgebrochen, der Bart behutsam herausgenommen, so ausgeholscht endlich auf einen Platfond gestellt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit der unten beschriebenen Fülle gefüllt und im Ofen schnell gebacken.

Die Fülle wird aus der Hälfte sehr fein geschnittener Schwämme, dem vierten Theil fein geschnittenen Speck, den achten Theil fein geschnittener Schalotten, und dem zwölften Theil grüner, aber sehr fein geschnittener Petersilie über schnellem Feuer bis zum Verdampfen des wässerigen Saftes geröstet, dann mit etwas Beschamelle oder legierter Sauce vermengt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und so die Schwämme damit gefüllt, mit feinen Semmelbröseln leicht bestäubt, und wie oben gesagt worden ist, behutsam und schnell gebacken.

Weiß eingemachte legierte Champignons. (Croute aux champignons.)

Ungefähr zwey Maß mittelgroßer Schwämme werden leicht abgeschält (S. die zu dem Rag. geh. Ingred.) und in einem Viertelpfund Butter über starkem Feuer schnell bis zum völligen Eintrocknen des Wassers geröstet, dann werden sie mit zwey kleinen Eßlöffeln feinem Mehl gestäubt, mit anderthalb Schöpflöffeln Brühe genäßt, und so lange über dem Feuer geschwungen, bis die darüber gegossene Brühe mit der Butter und dem darüber gestäubten Mehl zu einer Tunke verdickt ist; sie werden dann mit Salz, weißem Pfeffer und Limoniensaft gewürzt, mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden und so über in Butter gebackene Semmelschnitten in eine Casserole angerichtet.

Dieß Gericht darf der Butter-Tunke ähnlich, einmahl verdickt, nicht mehr aufkochen, es muß hochgelb, rein und dick sich vom Löffel spinnen.

Durchgeschlagene Champignons. (Purée de champignons.)

Ungefähr eine Maß Champignons werden, nachdem sie rein gewaschen sind, sehr fein geschnitten, das Wasser mittelst des Auswindens in einem Tuche herausgepreßt und sie nun noch einmahl fein geschnitten (welches sehr geschwind geschehen muß, weil die längere Einwirkung der Luft selbe braun färbt), mit dem achten Theil so viel Butter werden sie dann fein gestoßen, mit zwey Schöpflöffeln Beschamelle über dem starken Windofen dick verkocht, mit vier hart gekochten Eyerdottern

vermengt und nun durch ein Haartuch gestrichen; dann in eine Sauce-Casserole gethan, mit zerlassener Glaß bestrichen, um durch das längere Stehen eine jede Haut oder Kruste zu verhindern, und so mit Salz, weißem Pfeffer und Glaß gehoben, wird dieses Puré eine halbe Stunde vor dem Anrichten in siedendheißem Wasser warm gemacht und nach Angabe gebraucht.

Maurachen. (Morilles.)

Diese sehr zarten Schwämme werden, nach dem sorgfältigen Reinigen, Abkneipen der Stängel, und oftmahligem Waschen, mit dem zwölften Theil so viel Butter, mit Salz, weißem Pfeffer und fein geschnittener grüner Petersilie über starkem Feuer schnell gedünstet, und sobald der stark entquillende Saft verdampft ist, mit Limoniensaft gesäuert und gehäuft angerichtet. Rund herum wird die Schüssel mit Crouton belegt (S. Abschn. v. d. Borduren). Man pflegt auch nach dem schnellen Eindünsten sie mit etwas legierter Tunke zu schwingen, welches ihnen ein saucesisches Ansehen gibt.

Drey und sechzigster Abschnitt.

Von Hülsenfrüchten.

Dürre Bohnen.

Wir bauen zwey verschiedene Geschlechte von Bohnen in unsern Gärten, welche aber beyde ausländisch sind und in der dritten Ordnung (mit zehn Staubfäden)

der siebenzehnten Classe stehen. Das Geschlecht der Faselen oder Faseolen hat folgende Kennzeichen: Das Schiffchen, die Staubfäden und Griffel sind schneckenförmig gewunden; der Kelch ist zweylippig, die Frucht eine einfächerige Schote, die sich in hervorragenden Spitzen endigt, und vielen länglichen, nierenförmigen Samen enthält. Diese Pflanzen stammen wahrscheinlich aus Indien. Man theilt sie in zwey Gattungen, in gemeine (türkische oder Schminkbohne) und in Zwergbohnen (Franzbohnen); jene haben einen windenden, diese einen nicht windenden glatten, aufrechten Stängel. Der Spielarten gibt es eine sehr große Anzahl. Sie sind alle Pflanzen eines wärmeren Klima, und gegen unsere Kälte sehr empfindlich; doch eine Art mehr als die andere. Die kleinsten, mehr rund als oval (les Princesse), werden vorzugsweise in unserer Küche gebraucht.

Bohnen mit Butter. (Haricots à la Maître d'hôtel.)

Sie werden in vielem gesalzenen Wasser weich gekocht, dann abgeseihet. Auf eine Maß derley weich gekochten, mit einem halben Pfund Butter, gehörigem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, fein geschnittener grüner Petersilie, mit dem Safte einer Limonie, über dem Feuer so lange geschwungen, bis die Butter zergehend eine weiße Sauce bildet, dann werden sie gehäuft angerichtet und rund herum mit gebackenen Semmelschnitten belegt (S. Abschn. v. d. Bohnen).

Die Vorsicht, daß derley Früchte vor dem Kochen sorgfältig rein geklaubt und gewaschen werden müssen, wird hiemit sehr anempfohlen; auch dürfen sie vor deren

Gebrauch nicht aus ihrer Brühe abgeseihet werden, weil die Luft ihren feinen Balk trocknet, verhärtet und braun färbt.

Bohnen mit durchgeschlagenen Zwiebeln. (Haricots à la Bretone.)

Ungefähr eine Maß weich gekochter Bohnen werden mit einem Stück Butter in zwey Schöpflöffel brauner Zwiebelpuré (S. Abschn. v. d. Zwiebeln) geschwungen, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und als Unterlage zu Schöpsenschlegeln, Schöpsenlenden, lämmernen Hasen u. dgl. gebraucht.

Durchgeschlagene Bohnen. (Purée de haricots.)

Die weich gekochten Bohnen werden abgeseihet, durch ein feines Sieb gestrichen, und mit der Hälfte so viel sehr frischer Butter nach und nach über stiller Gluth verrührt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, werden sie dann gehäuft angerichtet, rund herum kommen in Butter gebackene Semmelschnitten, oder sonst ein Beleg von Fleisch.

Mayonnaise von Bohnen oder Bohnen mit Fleisch-Sulz. (Mayonnaise de haricot.)

Dieß Gericht wird jenem der Kartoffeln gleich gehalten (S. die vorhergehenden Kartoffeln).

Dürre Erbsen. (Poix secs.)

Nach dem genauen Ausklauben und mehrmahligem Auswaschen werden eine halbe Maß Erbsen in zwey Maß Wasser weich gekocht, dann abgeseihet, und über

die gehörige Schüssel hoch aufgeschichtet. Sie werden dann mit einem halben Pfund sehr heißen Schmalz, in welches etwas fein geschnittene Zwiebel geworfen und gelb geröstet worden ist, über gebrennt. Rund herum werden sie mit sauren Gurken eingefaßt, und so aufgetischt.

Durchgeschlagene Erbsen. (Purée de poix secs.)

Die sehr weich gekochten Erbsen werden abgeseihet, durch ein feines Sieb gestrichen, und über schwacher Gluth mit der Hälfte so viel frischer Butter, gehörigem Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter währendem Rühren vermengt, dann gehäuft angerichtet, und mit Crouton (S. Abschn. v. d. Borduren) rund herum belegt, oder als Unterlage zu andern Gerichten verwendet.

Casserolpastete von Erbsen. (Timbal de poix secs.)

Das vorhergehende Puré wird ganz den Kartoffeln gleich in eine gefütterte Casserole gethan und gebacken (S. Abschn. v. d. Kartoffeln).

Durchgeschlagene Erbsen zur Suppe. (Purée de poix secs pour potage.)

Zur Suppe müssen die Erbsen mit spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und einem Stück Butter erst eine Weile geröstet werden, dann mit leichter Brühe weich gekocht, jedoch so, daß die Brühe ganz einkocht, und nun wird alles zusammen durchgestrichen, dann mit der besten Brühe gehörig verdünnt, noch einmahl durch ein Haartuch gestrichen, end-

lich unter immerwährendem Ziehen über schwacher Gluth heiß gemacht, gehörig gewürzt, und so über gebackene kleinwürfelig geschnittene Semmeln, oder über gedämpften Reiß aufgetischt.

Die gemeine Linse.

Man trifft diese Pflanze vornähmlich in Frankreich auf den Getreidefeldern, im Walliserlande, und in den Weinbergen wildwachsend an. Sie wird aber an vielen Orten in Europa als eine nützliche Hülsenfrucht gebaut. Sie erfordern die nähmliche Cultur wie die Erbsen, stehen aber denselben in der Nutzbarkeit nach. Ihr Genuß verursacht viel Blähungen, und beschwert einen schwachen Magen sehr. Da diese schädliche Eigenschaft von den dicken Hülsen der Samenkörner abhängt, so hat man angefangen, sie auf Schälmühlen zu enthülsen, wodurch sie allerdings weit eher für zärtliche Personen genießbar werden.

Linsen mit Repphühnern. (Lentilles aux perdreaux.)

Die Linsen werden ganz, den Erbsen ähnlich, zubereitet, nähmlich in Wasser weich gekocht und mit Schmalz abgebrennt, oder auch durchgestrichen, und dann mit zwey Drittheilen der besten Butter über schwacher Gluth verrührt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, endlich gehäuft angerichtet und mit Crouton eingefaßt, oder auch mit Glaß gehoben und über abgebratene Repphühner aufgetischt. Selbst nur mit Schmalz abgebrennt werden sie mit gebratenen oder

auch mit gedämpften Repphühnern gegeben; allein dann müssen die Linsen etwas gesäuert werden.

Als Puré in der Suppe haben sie sonst oft eine nicht gemeine Figur gespielt, besonders wenn geschwungene Repphühnerbrüste (S. Abschn. von den Repphühnern) geblättert die Stelle des Brotes occupirten. Zu diesem Ende werden sie dem Puré von Erbsen gleich gehalten.

Vier und sechzigster Abschnitt.

Von den Eyern.

Unter so viel Sorten Eyern werden nur jene der Hühner gebraucht, weil sie alle übrigen an angenehmer und gesunder Nahrung übertreffen.

Hühner-Eyer.

Man wird schwerlich einen Menschen finden, der diese liebliche Gottesgabe nicht zu würdigen wüßte.

Sehr zu empfehlen ist indessen, daß man nur stets die frischen brauche; sie lassen sich zwar durch halbe Jahre hindurch aufbewahren, trocknen oft zur Hälfte ein; bey sorgfältiger Verwahrung vor Luft bleiben sie oft auch voll, aber auch ein volles Ey kann alt, und somit geschmacklos, ungesund, und in seinen Eigenschaften zersetzt seyn.

Eyer in Schmalz. (Omelette.)

Dieses so allgemein bekannte liebliche Gericht wird nie bey großen Tafeln aufgetischt, ausgenommen es

wird durch eines der nachfolgenden Ingredienzen dazu qualifiziret, und selbst dann darf es nur bey den Gabelfrühstücken erscheinen. Woher diese Bizarrerie?

Es werden um eine mittelgroße Schüssel zu bedecken, ungefähr vierzehn Eyer aufgeschlagen, mit Salz, weißem Pfeffer und etwas fein geschnittener grüner Petersilie gut abgesprudelt und auf eine flache Pfanne, auf welcher zwölf Loth Butter heiß gemacht worden sind, gegossen, über dem Feuer dann unter leichter Bewegung und Aufschieben der zuerst festwerdenden Eyer schnell gebacken. Zuletzt, wenn nicht viel mehr Flüssiges über der Oberfläche schwimmt, werden sie einen Augenblick länger unter immerwährender Bewegung, aber ohne Verrücken oder dem Aufschieben, über dem Feuer gelassen, damit das Omelett eine leichte Kruste bekömmt, und so wird es nun über die Schüssel gestürzt. Man muß mit dem Messer nachhelfen, um das Ganze in gefälligere Form zu bringen. Die Oberfläche präsentirt eine schöne rothgelbe Kruste, indeß das Innere des Kuchens saftig und weich seyn muß.

Eyer mit Kalbs-Nieren. (Omelettes aux roignons de veau.)

Eyer mit Trüffeln. (Omelette aux truffes.)

Eyer mit Schinken. (Omelette au jambon.)

Eyer mit Sardellen. (Omelette aux anchois.)

Werden immer auf obige Art bereitet. Die besagten Trüffeln, gebratene Nieren u. dgl. werden klein würfelig geschnitten, eine kleine Weile in Butter passirt, die

abgeschlagenen Eyer dann darüber gegossen und wie die vorhergehenden gebacken.

Eyer mit Speck. (Oeufs au lard.)

Ein halb Pfund Speck auf zwölf Eyer wird gewürfelt geschnitten, in der Pfanne so lange langsam geröstet, bis er hinlängliches Fett gibt, und in unverbrennten kleinen Schwarten darin schwimmt, werden dann darüber gegossen, und den vorhergehenden gleich gebacken.

Eyer in Beschamelle. (Oeufs à la trippe.)

Zwölf Eyer werden durch acht Minuten hindurch hart gekocht, dann geschält und auf vier Stücke ein jedes über die Quer geschnitten, endlich in eine Sauce-Casserole gethan, mit feinem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und etwas sehr fein geschnittener grüner Petersilie bestäubt, mit zwey Schöpflöffel Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, und in siedendheißem Wasser warm gestellt. Bey dem Anrichten werden sie leicht durch einander geschwungen und in eine Silber-Casserole oder eine Kruste angerichtet. Rund herum kommen Semmelschnitten (S. Abschn. v. d. Borduren).

Gesetzte Eyer. (Des oeufs à l'oeil de boeuf.)

Auf zwölf Eyer wird ein Viertelpfund Butter auf einer Schüssel heiß gemacht, die Eyer eines an das andere hinein geschlagen, mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt; dann wird eine glühende Schaufel darüber gehalten, bis sie anziehen und halb weich werden, endlich, mit Limoniensaft bespritzt, werden sie aufgetischt.

Eyer mit schwarzer Butter. (Oeufs au beurre noir.)

Es wird ein Viertelpfund Butter in einer flachen Pfanne schwarz gebrennt, das heißt, die Butter wird zerlassen, über dem Feuer leicht fortbewegt, bis sie stark rauchend ihren Schaum verliert. Dann werden zwölf Eyer eines an das andere hinein geschlagen, mit Salz und weißem Pfeffer bestäubt, unter leichter Bewegung über dem Feuer so lange gehalten, bis sie ungefähr den dritten Theil hart sind, dann werden sie in die gehörige Schüssel behutsam geglitscht, ein anderes Stückchen Butter von ungefähr vier Loth wird besonders gebrennt, mit zwey Eßlöffel voll starkem Weinessig gesäuert, aufkochen gelassen und so über die Eyer geschüttet.

Gefüllte Eyer. (Oeufs farcis.)

Zwölf Eyer werden acht Minuten lang in siedendem Wasser hart gekocht, hernach geschält und der Länge nach gleich groß von einander geschnitten, die Dotter heraus gelöst, fein gestoßen, mit eben so viel in Milch geweichten Semmeln, die gut ausgepreßt, mit eben so viel Butter vermengt, zusammen fein gestoßen, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, und diese Fülle wird nun durch ein Sieb gestrichen. Die von einander geschnittenen Weißeyer, welche, so viel es sich thun läßt, noch ausgehölscht worden sind, werden nun mit dieser Fülle hoch angefüllt, mit einem in warme Butter getunkten Messer zierlich glatt gestrichen, auf eine Platte mürben Teig gedrängt über einander gereihet, und in einem abgekühlten Ofen gebacken.

Lockere Eyer. (Oeufs à l'aurore.)

Die vorhergehend hart gekochten und abgeschälten Eyer werden von einander geschnitten, und die Dotter von dem Eyweiß abgesondert; die zwölf Eyweiß werden feinblätterig darüber geschnitten, mit anderthalb Schöpflöffel Bechamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, mit feinem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und etwas sehr fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, über dem Feuer bis zum Aufkochen gerührt, und dann hochthürmend auf eine Schüssel gegossen. Die Dotter werden mit einem Stückchen Butter, etwas Salz und weißem Pfeffer abgerührt und durch ein Seidensieb darüber gestrichen, mit einer Gabel in eine angenehme Form gerichtet, an dem inwendigen Rand der Schüssel mit kleinen viereckig langen in Butter gebackenen Semmelschnittchen eingefaßt, und einen Augenblick in den heißen Ofen gestellt, damit sie eine röthliche Farbe bekommen, und zugleich heiß werden, und so werden sie aufgetischt. Von ihrem schönen flaumigt lockeren Ansehen führen sie den Beynahmen.

Croquetten von Eyern. (Oeufs en croquettes.)

Zwölf hart gekochte Eyer werden geschälet, der Länge nach von einander gespalten, und über die Quer dünnblätterig geschnitten, mit ungefähr anderthalb Schöpflöffel voll dicker Bechamelle über dem Feuer vermengt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, dann kalt gestellt, und endlich nach dem vollkommenen Erkalten, den Croquetten von Hühnern ähnlich, gemacht, in abgeschlagene Eyer getunkt, mit Semmelbröseln gut

aufgelegt, und sehr heiß gebacken, dann zierlich angerichtet, und aufgetischt.

Eyer auf italienische Art. (Oeufs à l'italienne.)

Die hart gekochten Eyer werden der Länge nach von einander geschnitten. Zwölf Eyer werden mit einem Viertelpfund sehr rein gewaschenen und ausgelösten, dann nudlicht geschnittenen Sardellen belegt, mit einer Viertelmaß sauren Rahm und vier Eßlöffel voll feinem Kräutchen begossen, mit gehörigem Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, alles zusammen aufkochen gelassen, mit dem Safte einer Limonie gesäuert, und so zierlich angerichtet.

Eyer mit Sauerampfer. (Oeufs à l'oseille.)

Die Schüssel wird fingerhoch mit durchgeschlagenem Sauerampfer (S. durchgeschl. Sauerampfer) begossen, die hart gekochten und der Länge nach von einander geschnittenen Eyer (S. die vorhergeh.) werden zierlich rund herum im Kranze eines über das andere darüber angerichtet. Ihre Mitte wird mit Sauerampfer angefüllt, das Ganze mit feinem Salz und weißem Pfeffer beståubt, und so aufgetischt.

Weil dieses Gericht einiger Zierlichkeit empfänglich ist, so kann man es mit dem Anrichten auf verschiedene Art versuchen; so kann man z. B. die hart gekochten Eyer behutsam entzwey schneiden, jedoch so, daß der Dotter unbeschädigt heraus genommen werden kann. Die Eyweiß werden nun etwas ausgehölscht, mit durchgeschlagenem Sauerampfer angefüllt (S. Abschn. v. d. durchgeschl. Hülsenfr.), und zwölf Hälften dieser Eyer mit

dem Spitz über die Schüssel hinauszielend, angerichtet, zwischen ein jedes kömmt ein Dotter, die übrigen kommen zierlich gereihet in die Mitte, so auch der übrige Sauerampfer.

Verlorne Eyer mit Consommé. (Oeufs pochés au jus.)

Es werden in eine Maß kochendem Wasser, welches mit Salz und etwas Essig gesäuert ist, drey bis vier frische Eyer auf einmahl aufgeschlagen, das Wasser wird leicht bewegt, damit sie sich bey ihrem Zubodenfallen nicht anlegen, und wenn sie weiß und um den Dotter zusammen gezogen leicht fest werden, welches dann längstens in einer Minute geschicht, so werden sie behutsam heraus und in's kalte Wasser gethan, und die Operation von neuem unternommen, so bis man wenigstens zwölf schöne Eyer hat. Das herumschwimmende zottige Eyweiß wird abgeschnitten, und diese dann leicht warm gestellt. Bey dem Anrichten werden sie auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abfließe, dann mit feinem Salz bestäubt, und so eines über das andere rund laufend auf die Schüssel angerichtet, auf jedes Ey kommt ein Messerspitz voll weißer Pfeffer, und in ihre Mitte mit Glaß gehobenes Consommé (S. Abschn. v. d. Brühen).

Eyer mit Wildenten-Essenz. (Oeufs à l'essence de canardes.)

Eyer mit Repphühner-Essenz. (Oeufs à l'essence de perdrix.)

Werden den vorhergehenden ähnlich bereitet. Die Repphühner-Essenz mit Hühner-Glaß verstärkt (S. Ab-

schnitt von den Essenzen) kömmt in ihre Mitte. Zu der Wildenten-Essenz werden die drey Vierteltheil ausgebratenen Enten über der Brust bis an's Bein in verschiedenen Richtungen aufgeschnitten, der entquillende Saft wird dann statt Consommé in ihre Mitte gethan. Eben so werden sie auch mit dem Sauerampfer oder breit gekrausten Salat, oder auch mit durchgeschlagenen Champignon gegeben.

Eingerührte Eyer. (Oeufs brouillés.)

Zwölf aufgeschlagene, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzte, gut abgeschlagene Eyer werden mit einem halben Pfund klein bröcklichter Butter über dem Feuer so lange aufgerührt, bis sie zu einem leichten Kuchen verdickt sind, dann werden sie auf eine Schüssel oder in eine Casserole geschüttet, und mit gebackenen Semmelschnitten belegt (S. Abschn. v. d. Bord.). Ihr Geschmack wird durch Beymischung weißer Glaß sehr angenehm gehoben.

Eingerührte Eyer mit Speck. (Oeufs brouillés au lard.)

Eingerührte Eyer mit Sardellen. (Oeufs brouillés aux anchois.)

Eingerührte Eyer mit Trüffeln (Oeufs brouillés aux truffes.)

Der Speck, Sardellen, und die Trüffeln werden klein würflich geschnitten, in Butter passirt, den Eyern beygemischt, und den vorhergehenden gleich behandelt.

Rollirte Eyer-Fleckchen. (Omelette à la Celestine.)

Es werden von den recht stark abgeschlagenen Eyern dünne runde über einer Omeletpfanne sehr dünne Fleck-

chen gebacken, so daß ein Ey solch ein dünnes rundes Fleckchen gibt. Diese, wenigstens zwölf an der Zahl, werden mit eingesottenen Weichseln gefüllt, zusammen gerollt, auf eine Schüssel zierlich gerichtet, mit feinem Zucker bestäubt, dann in sehr heißem Ofen oder auch mit einer glühenden Schaufel glasirt, und so aufgetischt.

Diese Eyer-Fleckchen können mit einer feinen gemischten grünen Speise gefüllt gegeben werden, welches ein recht liebliches Gericht gibt.

Eyer auf französische Art. (Oeufs à la neige.)

Von zwölf Eyweiß sehr frischer Eyer wird mittelst einer Schneeruthe ein fester Schnee geschlagen, mit drey Löffel voll Zucker gesüßt, eben so wie zu spanischen Winden vermengt, dann in der Form der Nocken in eine halbe Maß kochender Sahne, welche ebenfalls mit drey Löffel voll Zucker gezuckert ist, eingekocht, stark mit feinem Zucker bestäubt, und so sammt der Schwungcasserole in den heißen Ofen gestellt, damit es Farbe bekomme. Nach ungefähr fünf Minuten werden sie in einer Silbercasserole angerichtet, die übrig bleibende süße Sahne mit den zwölf Eyerdottern legiert, und darunter gethan.

Fünf und sechzigster Abschnitt.

Von den Reißcasserolen und Brotkrusten.

Reißcasserolen.

Die Benennung einer Reißcasserole zeigt deutlich ihren Endzweck. Es ist eine Casserole, in welcher man die

feinsten Gerichte oder jene, die sich über eine Schüssel nicht anrichten lassen, ohne unansehnlich zu werden, auffaßt, und sie unter einer schönen Form anständig präsentirt; dem zu Folge wird ihr möglichst schöne Form gegeben, und diese einfach und schön verziert. Der Reiß braucht bey dieser Bereitung eine besondere Sorge, das sehr genaue Nässen, das gehörige Fett und einen sicheren Moment des Garkochens; ist einer dieser drey Puncte verfehlt, so ist eine jede Mühe vergebens, die Casserole kann nicht vollkommen, nicht gelungen erscheinen.

Es werden fünf Viertel bis anderthalb Pfund ausgeklaubter und rein gewaschener Reiß guter Qualität, mit dreymahl so viel Wasser (das heißt, das Wasser muß zweymahl so hoch den Reiß überspühlen, als derselbe hoch in der Casserole liegt), über einen starken Windofen gesetzt, mit starkem Schöpflöffel voll (ein Sechstel Maß) sehr reinem Fett von der Brühe übergossen, mit gehörigem Salze gewürzt, mit einer spanischen Zwiebel belegt, und so aufkochen gelassen; wenn der Reiß nun im vollen Kochen ist, so wird die Casserole genau bedeckt an die Ecke des Windofens gestellt, bis der Reiß alle Flüssigkeit in sich gezogen, und ganz aufgesprungen ist, er wird dann mit einem Kochlöffel durch einander gerührt; sollte der Reiß nicht überall gleich und ganz aufgesprungen seyn, so müßte man ihn noch einige Zeit fort dämpfen lassen, das längste Dämpfen darf indessen nicht über eine Stunde dauern. Der Reiß wird mit dem Kochlöffel aufgewühlt, in die scharfe Ecke der Casserole gestrichen, und diese entgegengesetzt schief aufgestellt, damit das Fett genau abfließen kann. So genau bedeckt kann die Casserole zwölf bis fünfzehn Minuten stehen, der Reiß zieht

noch mehr an, und das Fett kann genau abgenommen werden. Der Reiß wird endlich mit dem Kochlöffel fein abgearbeitet, bis er einen dicken Teig macht, der leicht eine jede Form annimmt. Die ganze Masse von Reiß wird nun über einen Platfond gestürzt, mit beyden Händen in eine Casserole ähnliche Form gebracht (sechs bis sieben Zoll im Durchmesser und vier Zoll Höhe), und mit der flachen Hand so gestrichen, bis der Kuchen eine fein glatte Äußenseite bekömmt. In diesen Kuchen wird nun eine anständige Verzierung gebracht, man schneidet oder sticht mit einem scharfen Ausstecher gelbe Rüben nach einer jeden beliebigen Form, und gibt mittelst des leichten Aufdrückens mit diesen ausgestochenen gelben Rüben einen jeden Dessein in den empfänglichen Reiß, der dann in sehr heißem Ofen gebacken wird. Die Conturen müssen scharf gestochen seyn, damit sie während des Backens nicht vergehen können. Die hoch gepreßte Verzierung wird durch das Backen rothgelb, und die Vertiefung der Linien bleibt weiß, welches einen schönen Effect hervor bringt. Bey dem Herausnehmen aus dem Ofen wird leicht über die Verzierung mit zerlassener Butter gefahren, welches die Farbe noch erhöhet. Die Casserole wird dann über die gehörige Schüssel gehoben, rund herum nach der gemachten Linie eingeschnitten, und mit einem scharfen Löffel bis auf einen Finger dick behutsam ausgehölscht und warm gestellt. (S. Kupfertaf. 9. Fig. 25, 26.).

Krusten von Brot.

Die Brotkrusten haben denselben Endzweck wie die Reißcasserolen. Sie fassen die feinsten Gerichte in ihre

Höhlung und präsentiren sie in schöner Form den geehrten Gästen.

Zu Brotkrusten braucht man nur große Leib Brot, und sehr scharfe Messer; das Brot muß indessen hiezu besonders gebacken werden, es darf nicht den gewöhnlichen gleich gähren, im Gegentheil sehr dicht und fein porig seyn. Die Masse wird von dem feinsten Mehl bearbeitet.

Man läßt so einen Leib zwey Tage altgebacken werden. Dann wird die Kruste aus dem hohen Leibe, wie man zu sagen pflegt, erst aus dem Groben geschnitten, dann immer mehr geglättet, und nun wird mittelst feiner scharfer Messer und hiezu schicklicher Instrumente eine beliebige Zeichnung hinein geprägt, oben über der Oberfläche der Kruste wird einen Daumen breit vom Rande zwey Finger tief rund herum eingeschnitten, und die Kruste nun in einer Casserole in vielem heißen Schmalz goldgelb gebacken, aus dem Schmalze über eine Serviette gelegt, damit das Fett abtropfen kann; jetzt wird wegen des gemachten Einschnittes das Ganze leicht und schön ausgehölscht, über die gehörige Schüssel gestellt, und nach Angabe verwendet. (S. Kupfertaf. 9. Fig. 27, 28.)

In die Reißcasserolen werden vorzugsweise aufgetischt:

Das Gehäcke à la Reine.

Ein Gehäcke von Repphühnern oder Waldschnepfen mit runden in Glaß geschwungenen Trüffeln eingefaßt. Die feinen Escalope, geblättertes Kalbfleisch mit einem gespickten schönen Kalbsbries, mit braunem Ragout. In die großen zur Auswechslung bestimmten Reißcasserolen, wozu die Masse zwey- auch dreymahl so stark genommen

wird; diese nehmen ein jedes Eingemachte, wie Hühnchen mit gespickten Brüstchen, Tauben mit weißem Ragout, braun eingemachte Hasen, Aal mit Fasten-Ragout u. dgl. m.

Die Krusten nebst allen Gattungen Gehäcken und geblätterten Fleischen, vorzugsweise: die Escalope von Hasen mit Trüffeln, Escalope von Repphühnern, Escalope von Fasanen u. dgl. m.

Weder die Reißcasserolen noch die Krusten werden bey Tafeln selbst angegriffen. Sie erscheinen nach dem strengsten Sinne ihrer Benennung, nähmlich als Gefäße, aber eßbare Gefäße, die des Anständigen wegen den Vorzug vor einem jeden andern haben.

Sechs und sechzigster Abschnitt.

Vom Spicken.

Das Spicken hat zum Zwecke, die trocknen herben Fleischarten saftig und angenehm zu machen, wie es bey dem Boeuf à la mode, Kalbsmus, Repphühnern, Auerhühnern u. dgl. zu sehen ist. Man hat es nebst der Verfeinerung des Geschmackes auch als Zierlichkeit gebraucht, und dieses mit so vielem Erfolge, daß es nie eine ansprechendere Zierlichkeit gab, vermuthlich weil sich das Schöne mit dem Guten paarte. Daher ist das Schönspicken entstanden, und von je her von dem Bratmeister als eine sehr wesentliche Geschicklichkeit gefordert worden; selbst der kenntnißreichste würde für keinen Mann

von Fähigkeiten gehalten werden, der in dieser mechanischen Fertigkeit nicht einen gewissen Grad der Meisterschaft erworben hat; daher ist das Schönspicken jenen Künstlern, die sich diesem Theile der Kochkunst widmen, sehr anzuempfehlen.

Hierzu gehören erstens Spicknadeln von Stahl oder geschlagenem Messing, von deren schicklicher Spaltung die elastische Kraft der Federn abhängt. Man bekömmt sie von allen Größen, und ein Etuis, worin sich Spicknadeln von Nr. 1 bis 16 befinden, nennt man eine ganze Garnirung.

Ferner ein sehr dünnes, langes und schmales Speckmesser von ungewöhnlicher Schärfe, mit dem man den Speck sehr dünne schneiden kann, ohne ihn von einander zu drängen, oder mit dessen Fette sich zu bekleben, zu welchem Ende man es unter dem Schneiden oft naß macht.

Endlich ein hiezu geeigneter Speck, den man den Spickspeck heißt. Er unterscheidet sich von dem übrigen durch einen gewissen Kern oder Compactibilität. Er liegt ungefähr einen Finger, höchstens einen Daumen hoch über der Schwarte, und ein feines Gewebe von dünnen Häutchen und Fasern scheidet ihn von dem übrigen weichen Fett.

Das Schneiden fordert eine sichere Hand, und geschieht ungefähr auf folgende Weise:

Es werden Streife Speck von Daumenbreite und sechs Daumen Länge gleich breit und glatt geschnitten. Diese Streifen werden dann über die Breite eine Linie aus einander bis an die Schwarte durchgeschnitten; dieses muß sogleich geschehen, daß keine Abweichung be-

merkbar wird. Wenn der ganze Streif so übergeschnitten ist, so wird das naß gemachte Messer an das eine Ende des Streifes so tief angesetzt, als die Überschnitte breit geschehen waren; der Mittel- und der Zeigefinger der linken Hand halten den Streif in gleicher Lage und der Daumen hält den Druck des Messers, das mit einem Zuge ein Linien dünnes Blatt überall gleich dick herunterschneidet, und so eine lange Reihe gleich dicker Schnittchen herunterbringt. Dieser Schnitt wird so oft wiederhohlt, bis der daumenhohe und breite Streif ganz auf so kleine Schnittchen zertheilt ist, die dann wieder auf die nähmliche Schwarte zusammengelegt und reinlich und schön geformt werden.

Ohne dieses so behutsame und sehr gleiche Schneiden ist kein Schönspicken möglich.

Eine jede Gattung Fleisch muß eine gewisse Dicke des Speckes haben, der im Verhältniß mit dem Volumen des zu spickenden Fleisches steht.

Zu den Hühner-Unterbrüstchen, die das feinste Spicken fordern, wird der Speck sieben Zwölftheile eines Zolles lang und eine Linie dick im richtigsten Viereck geschnitten; zu den Kalbsbriesen neun Linien lang und um ein Unmerkliches dicker, als zu den Unterbrüstchen.

Zu den Repphühnern, Haselhühnern, Pulardbrüsten, Hasen, Schöpsen-Unterschnitte n, zehn Linien lang und anderthalb Linien dick.

Zu dem gebratenen Fasan, der Pularde, den Kalbs-Cotletten, und Kalbs-Unterschnitten wird der Speck eilf Linien lang und anderthalb dick geschnitten.

Zu der Kalbsnuß, dem Kapaun, Rehrücken, Lungenbraten und selbst zum Auerhahn, fünfzehn Linien lang

und zwey Linien dick. In diesem Maße kann es noch weiter gehen, nur muß immer die Dicke zur Länge im gehörigen Verhältniß stehen.

Das Schönspicken bestehet in dem richtigen Setzen des Speckes, welches dann wieder in zwey Arten getheilt wird, nähmlich in das einfache und doppelte Spicken.

Bey dem einfachen wird der Speck in die eingestochene Spicknadel einen vierten Theil tief geschoben und durch das Fleisch gezogen, so daß ein Dritttheil im Fleische und die zwey andern Drittheile an beyden Seiten gleich lang heraussehen, eines Speckfadens Breite wird neben dem ersten der zweyte Strich wiederhohlt, und dieß zwar so, daß der Speckfaden dem ersten gleich heraus kömmt und ihm gleich stehet, dieses wird über der ganzen Breite des Filets fortgesetzt. Die zweyte Reihe fängt dann einen dritten Theil der Länge des Speckes unter dem ersten an, es wird unter dem ersten Faden, gerade so lang dieser heraus steht, mit der Nadel angesetzt und so durchgestochen, daß die Nadel da herauskömmt, wo die ersten Fäden hinein gezogen worden sind, und eben so wird diese Reihe und alle folgenden fortgesetzt, bis das zu spickende Stück ganz mit Speck besetzt ist. Die von beyden Seiten heraussteheden Spitzen Speck müssen in geraden Reihen genau zusammen spielen, und dieß geschieht unfehlbar, wenn man durch ein geübtes Augenmaß streng abmißt, daß gerade nur der dritte Theil an beyden Seiten gleich lang heraus stehen bleibt.

Dieser Spickart unterliegen die Hühner-Unterbrüstchen, Schöpsen- und Kalbs-Unterschnitten, Kalbsleber und der Lungenbraten.

Das doppelte Spicken unterscheidet sich von dem ersteren durch ein dichteres Zusammensetzen des Speckes.

Der Speck wird nähmlich die Hälfte seiner Länge nach durchs Fleisch gezogen, so daß an beyden Seiten die Hälfte heraussteben bleibt, jedoch sehr genau abgemessen. Die ganze Reihe muß gerade laufen. Die zweyte Reihe fängt unter der ersten wieder an; der Stich geschieht unter dem hervorstehenden Speck, und da dieser nur den vierten Theil seiner Fäden heraussteh et, so muß die zweyte Reihe ihrer Fäden in der ersteren herausziehen; bey der dritten Reihe kommen die Fäden da heraus, wo die der ersten Reihe hinein gestochen worden sind, so, daß die Spitzen der vierten Reihe mit den Spitzen der ersten sich berühren. Dieses Durchziehen muß so geschehen, daß kein Faden den andern durchsticht, welches nicht leicht geschehen kann, sobald man den Faden unter dem vorhergehenden hinein und gerade zwischen ihnen in der Mitte dieser Reihe herausleitet. Die ganze Oberfläche des Fleisches wird in den schönsten geraden Reihen ganz weiß bedeckt, und man muß gestehen, daß solch eine schön gespickte Kalbsnuß wirklich lieblich anzuschauen ist.

Die Bereitungsweise des Gespickten besteht entweder im Dämpfen oder Braten, und beydes geschieht unter starker Einwirkung der Hitze auf den Speck, damit derselbe schnell durchdrungen werde und sich leicht färbe.

Sieben und sechzigster Abschnitt.

Vom Braten.

Die Operation, mittelst welcher die Fleischarten auf trockenem Wege genießbar gemacht werden, heißt das Braten, eine Bereitungsweise, die der Ursprung der Kochkunst war, und nun bey ihrer unendlichen Ausbreitung stets ihren wichtigsten Theil ausmacht. Es gibt auch nichts Einfacheres, der Natur so Entsprechendes, als gerade diese Bereitungsart, durch welche wir eine gesunde, angenehme und kräftige Nahrung erhalten.

Sie fordert eine genaue Kenntniß aller uns nährenden Fleische und einen feinen Tact, den Moment richtig zu treffen, in welchem wir, mittelst der Einwirkung gehörig dirigirter Hitze im Verhältniß der Zeit, den Braten möglichst angenehm erhalten.

Die folgenden Regeln bestimmen ungefähr die Grade der Hitze und die nothwendige Länge der Zeit.

Ein englischer Braten von dreyßig Pfund Schwere braucht drey und eine halbe Stunde Zeit bis zu seinem gehörigen Garbraten; das Feuer wird in einen halben Mond gerichtet, so daß es nur einen Schuh hohe Flammen sparsam hervortreibt, im Grunde aber das Holz schnell zu Gluth verzehrt, die dann immer an die beyden Enden des Bratens geschürt wird. Um der Hitze eine gehörige Spühlung um den Braten zu lassen, wird ein eiserner Schirm vorgestellt, der zugleich den Andrang der kalten Luft abhält. Nach drey Stunden wird der vier Bögen starke Überwurf abgenommen, und das Feuer hell gemacht, um dem Braten, der die ganze Zeit über

anderthalb Schuh weit vom Feuer sich drehete, und nun bis auf einen halben Schuh hinzu geschoben war, eine schöne rothbraune Farbe zu geben. Der entquellende Saft wird abgefettet und als Tunke besonders beygesetzt.

Nach dem englischen Braten folgt der westphälische Schinken. Seine Schwere gibt das Verhältniß der Zeit und des Feuers.

Ein Kalbsschlägel von zehn Pfund Schwere braucht zwey Stunden zu seinem Garbraten, das Feuer wird ebenfalls nur schwach und nach der Abnahme des von drey Bogen Papier gemachten Überwurfs hell gemacht.

Kalbsnierenbraten von acht Pfund Schwere, mit drey Bogen Papier überbunden, wird in Betracht des geringen Volumen seines Fleisches nur anderthalb Stunden gebraten. Das Papier wird nach einer Stunde abgenommen, das Feuer hell gemacht, und der Braten oft und stark mit Butter begossen.

In dieser angegebenen Zeitmasse kommen auch die Indians, Auerhühner, Rehschlegel, Schöpsenschlegel und Sachen ihres Gewichtes. Im Allgemeinem wird der gesäuerte Rehschlegel oder Rehrücken ohne Einband, mit der Hälfte sauerer Brühe, der Hälfte sauerem Rahm und einem Stücke Butter begossen, und bey hellem Feuer gebraten, der ungefähr bis auf den vierten Theil abgedämpfte Saft wird als Tunke beygesetzt. Es gibt Gaumen, denen der Reitz dieses so bereiteten Bratens sehr behagt; allein er stehet dennoch den trocken abgelegenen, und nach den vorhergehenden Regeln gebratenen Rehschlegeln immer weit nach.

Der steyerische Kapaun mit zwey Bogen Papier über-

bunden, braucht fünf Viertelstunden, eben so lange der lämmerne Hase.

Eine Stunde Zeit, und ein lebhafteres Feuer brauchen die Fasanen, Rehrücken u. dgl., die auch näher an's Feuer gerückt werden.

Drey Viertelstunden die junge Pularde.

Das junge Huhn, Repphuhn, Haselhuhn und der Hase ohne Überwurf brauchen eine halbe Stunde, ein lebhaftes Feuer und ein nahes Anrücken an dasselbe.

Eine Viertelstunde des hellsten Feuers brauchen die Waldschnepfen, zehn Minuten die Mostschnepfen, und fünf oder vier Minuten des stärksten Feuers und das nächste Anrücken an dasselbe die übrigen Gattungen der kleinen Vögel.

Drey Viertelstunden des hellen Feuers braucht das Spanferkel, welches schön zu braten sehr viel Aufmerksamkeit und Mühe kostet. Es wird nähmlich gestreckt an den Spieß gesteckt, mittelst eines langen über den Bauch gelegten Spießchens fest gebunden, dann mit Salzwasser bestrichen, und ohne Überwurf am hellen Feuer unter schnellem Umwenden gebraten. Ein jeder entquillende Tropfen Saft wird gleich mit einem reinen Tuche abgetrocknet, von Zeit zu Zeit mit einer Schnitte des reinsten Speckes bestrichen, bis es eine glasähnlich spröde Haut und rothgelbe Farbe erhält, und möglichst gut ausgebraten ist.

Als Kennzeichen des Garbratens kommen die Sterne der Augen als weiße Tropfen hervor, oder wenn das Hirn durch die Nasenlöcher schäumt. Es wird dann vom Feuer gehoben, rückwärts am Anfange des Halses fingertief eingeschnitten, um den gepreßten Dampf heraus

zu lassen, der sonst die Haut weich machen würde, und so abdressirt und ohne Verzug aufgetischt. Man pflegt den Bauch mit weißem Brot auszustopfen, und dann zusammen zu nähen, um dadurch den vielen hier entquellenden Saft abzuhalten, in dem ihn das Brot einsaugt. Bey dem Auftischen muß es aber rein heraus genommen werden.

Aus diesen gegebenen Zeitmaßen ergibt sich, daß das Feuer mit der gegebenen Zeit und dem Volumen des Fleisches in genauerem Verhältniß stehen müsse.

Der größere Braten wird mit Papier überbunden, um den brennenden Andrang der Hitze zu mäßigen, die nach und nach eingedrungene Wärme wird hierdurch concentrirt, und kann so nach und nach bis an den Grund schreiten. Das Papier wird dann abgenommen, das Feuer hell gemacht, und so dem Braten eine leichte Kruste und eine schöne Farbe gegeben. Kömmt aber das unbedeckte Fleisch an das Feuer, so bildet sich eine Kruste, die unter so anhaltender Hitze zu einer harten schwarzbraunen Rinde gebrannt wird, und das Garbraten erschwert. Die kleinen Braten hingegen, die so wenig Zeit brauchen, um von der Hitze durchdrungen zu werden, müssen heftiges Feuer haben, das während dieser kurzen Zeit ihnen eine leichte Kruste und schöne Farbe gibt.

Der englische Braten und Schöpsenbraten dürfen nicht Blut geben, wie im Allgemeinen die Meinung herrscht, sondern einen dünnen, sehr angenehm schmeckenden rothen Saft. Etwas mehr muß der Rehschlegel und Hase, und noch mehr das Repphuhn und der Schnepfe ausgebraten seyn.

Ganz ausgebraten ohne allen röthlichen Saft wer-

den der Kalbsbraten, Fasan, Pulard und die kleinen Vögel. Der erfahrne Bratmeister wird den Augenblick nicht leicht übersehen, wo der erhitzte Saft in dünnen Dampfsstrahlen davon fliegt, und den Braten sper und trocken läßt, je nachdem der Ausflug des Saftes lang geschah.

Nur jenes Geflügel, das sich durch Feinheit seines Fleisches bemerkbar macht, wird anstatt dem Feinspicken nur mit Speckplatten belegt, um nicht nur den Abgang des Saftes zu verhüten, sondern durch den Beytritt des schmackhaftesten Fetts des besten Speckes den natürlichen Saft lieblich zu vermehren. Die Schnepfen werden nie fein gespickt, aber immer mit Speckplatten überbunden, so auch die Moststschnepfen und Wachteln; die Krammetsvögel, Ortolanen und andere kleine Vögel werden aber mit Speck nicht bedeckt, es wird nur eine ihrer Größe gleich gehaltene Schnitte Speck zwischen ein jedes an das Spießchen gesteckt und so schnell gebraten. Man pflegt die kleinen Vögel im Braten mit weißen Semmelbröseln, die mit feinem Salz und etwas Concassé vermengt sind, mehrmahl zu bestauben.

Acht und sechzigster Abschnitt.

Von Dressuren.

Dampfdressur.

Eine jede Dressur hat das Hervorbringen einer schönen Form zum Zwecke, und so muß eine jede Lage, Stich und Zug, dahin zielen. Unter mehreren Dampf-

dressuren scheinen folgende am meisten ihrem Zwecke zu entsprechen.

Nach dem Aufmachen der Pularde, Fasanen, Hühnchen, des Repphuhns oder sonst eines der Dampfdressur fähigen Stückes, wird folgender Maßen verfahren. Es werden die Biegel nach dem vollkommenen Flammiren und Abklauben dem Rücken gleich zurück gebogen; in dieser Lage wird mittelst einer langen stählernen Dressirnadel, weißer Spagat von der Rechten durch den dicken Bug des Biegels und den Körper zur Linken hinaus gefahren, von dannen wird der an den Biegel stoßende Bug des Flügels durchgestochen, der Spagat so fort durch das rückwärts des Halses gebogene Ende des Flügels, dann etwas unterwärts durch das Rückbein oder vielmehr unter dem Halse durch den Körper, nun wieder durch das dünne Ende und den an den Biegel stoßenden Bug des Flügels zur ersten Lage durchgezogen, wo man ein Stück Spagat hervorgelassen hat, um beyde Ende anziehen und zusammen binden zu können; dann werden die Füße, nachdem die Klauen über die Hälfte gestutzt sind und eine Krone bilden, an die äußere Seite der Biegel übergebogen, an der Mitte ihrer Länge mit der Dressirnadel unter dem Beine des Biegels so durchgestochen, daß der Spagat an der andern Seite des Huhns in dem nähmlichen Ort heraus kömmt, wo auf dieser Seite hinein gestochen worden ist, der Spagat wird über den Fuß geschlungen, und einen halben Finger tiefer durch einen Rückstich wieder auf die andere Seite zur ersten Stelle gezogen, der Fuß mit dem Spagat wieder umschlungen, beyde Theile fest angezogen zusammen gebunden, der Steiß wird in die rein aus-

schnittene Leibesöffnung gebogen, und mittelst einer kleinen Dressur in dieser Lage festgehalten; das ganze Stück wird dann mit einer Serviette überlegt, und in hohe runde volle Form gepreßt. Nur gut genährte fette Hühner nehmen diese Dressur vollkommen gut an, ihre volle Brust bedeckt so zu sagen alle Knochen, und ihre Miene wird ansprechend. Bey den kleinen Hühnchen, wie die à la Reine sind, wird, da ihr Gerippe noch so zart und ihr Fleisch noch so ein kleines Volumen gibt, ein gewisser Embon-point mittelst der Füllung einer frischen, mit etwas wenig weißem Pfeffer und Salz verarbeiteten Butter hevorgebracht, dann erst die Dressur unternommen. Nach dem Garkochen müssen die Dressuren sehr behutsam heraus genommen werden, um die gegebene Form nicht zu verschieben.

Da wo die Dressur von dieser allgemeinen weicht, wird sie im vorkommenden Falle beschrieben.

Taubendressur.

Die Taubendressur geschieht ohne allen Spagat, und ist nur den Tauben eigen, ob man gleich auch anderes Geflügel damit ziert, so z. B. Hühnchen, junge Repphühner u. dgl. Die Tauben werden behutsam durch den Hals aufgemacht, das Gabelbeinchen gespalten, und das Brustbein heraus genommen, nach dem leichten Flammiren werden die Füßchen von allen Seiten in die Flamme gehalten, bis sich ein feines Häutchen herunter ziehen läßt, unter welchem die Füßchen schön roth und rein erscheinen; die Klauen werden etwas gestutzt, so daß sie eine kleine Krone bilden. In dem dicken Fleische des Biegels wird von unten ein kleiner Einschnitt gemacht, die

Öffnung mit dem Zeigefinger, den man durch die Öffnung des Unterleibes hinaufschiebt, vergrößert, und das Knie hinein gesteckt, so daß, wenn die Haut in ihre alte Stelle zurück tritt, das ganze Füßchen in dem Leibe steckt, und nur die kleine Krone der Klauen über dem Biegel hervorstehet, die Flügel werden rückwärts hinter dem Halse eingedrehet; das Ganze zeichnet sich durch eine ungezwungene Haltung aus. Die jungen Hühnchen und Repphühner können diese Dressur nicht ganz so unbedingt annehmen, indem ihre starken Nerven, von der Hitze zusammen gezogen, mit Gewalt die Füße in ihre natürliche Lage ziehen, und so besonders bey den Repphühnern, das mürbe Häutchen, das sie gefangen hält, aufreißen und die widrigsten Figuren machen; diesem vorzubeugen, werden die Füße mit den unteren Dampfdressuren (S. d. vorhergehende Dressur) befestigt.

Bratendressur.

Der sorgsame Bratmeister wird das zum Braten bestimmte Geflügel nie anders als bey dem Halse aufmachen, und dieß mit so viel Reinlichkeit, daß es nie nöthig seyn wird, selbes zu waschen. Die Brust wird dann von inwendig gespalten, das Brustbeinchen heraus genommen, und das Stück behutsam über die leichten blauen Kohlenflammen von allen Seiten flammirt, nach einem jeden solchen Schwingen wird mit reinem Tuche gegen die Haare gefahren, um sie aufzuwischen, dann wieder über die Flamme gehalten und dieß zwar so oft, bis die feinen Haare abflammirt oder abgesengt sind. Die Biegel werden, nachdem die Klauen der ebenfalls flammirten Füße gestutzt, und die Nerven über dem

Knie überschnitten sind, dem Rücken gleich zurück gedrängt, zwischen dem Knie und oberen dicken Buge wird der Spagat in der Mitte über dem Beinchen durch das Fleisch und den Körper an der nähmlichen Stelle der andern Seite durchgezogen. Der Zug wird einen halben Finger breit tiefer zurück gemacht, die beyden Ende des Spagats angezogen und festgebunden, und so durch dieses Anschmiegen der Biegel an den Rücken, wird die Brust in hohe schöne Form gebracht.

Zu den großen Braten, wie Indian, Auerhahn, steyerischer Kapaun, Fasan u. dgl. wird zu der Bratdressur noch der obere Theil der Dampfdressur genommen. Zu den Gerichten, die mit der trockenen Presse kommen, wird die Dampfdressur genommen; bey dem mit Trüffeln gefüllten Indian u. dgl. ist zu dem oberen Theile die Dampfdressur, zu dem unteren aber die Brotdressur nothwendig.

Neun und sechzigster Abschnitt.

Aufsätze von Fett (Sockel).

Die Aufsätze von Fett sind eine Nachahmung der Sockel von Stein. Sie haben zum Zwecke, die auszuzeichnenden kalten Speisen zu tragen, und dadurch ihre Zierlichkeit und Schönheit zu erhöhen. Dem zu Folge müssen sie vor allem eine solide Form haben; ihre Conturen sollen elegant, und ihre Verzierungen im feinsten Geschmacke entworfen und ausgeführt seyn.

Ihre Größe bestimmen die Schüsseln, auf die sie zu stehen kommen, oder vielmehr die Gerichte die sie tra-

gen sollen, so auch ihre Runde oder ovale Figur. Man kann sie dem grauen Granit, dem rothen oder grünen Marmor ähnlich bereiten, allein durch diese Farbenmischung bekommen sie ein schmutziges Ansehen, und so wäre zu wünschen, daß sie nie anders als weiß verfertigt würden. Man verfährt folgender Maßen:

Es werden zu einem mittelgroßen Sockel vier Pfund Rindsfett, und eben so viel Schafsfett fein geschnitten und in der Hälfte so viel Wasser langsam in leicht bedecktem Gefäße gekocht, bis das Wasser abgedämpft ist, dann wird dieß Fett unter währendem Aufrühren langsam geröstet, bis es aus dem feinem Gewebe der Häutchen hervortritt, und diese zusammen gefahren als leichte ungefärbte Schwarten zurück bleiben. Dieß Fett wird dann etwas überkühlt, aus diesem Gefäße in tiefe irdene Schüsseln durch starke Haartücher geseihet und gepreßt, nach dem abermahligen Abkühlen, wenn nähmlich dieß Fett in dünnen Faden an dem Rande der Schüssel zu stocken anfängt, wird sie mit einem starken Kochlöffel langsam so lange fortbewegt, bis das Ganze weich gestockt ist, dann werden nach und nach zwey Limonien hinein gepreßt und immer gleich fortgerührt, bis es endlich fest, flaumig und schneeweiß geworden ist; welches eine lange und ermüdende Arbeit kostet, die nicht ein Mensch allein verrichten kann, es müssen sich dann mehrere ablösen.

Es wird ein Skelet von einem großen Leibbrot über einen sehr glatten starken Platfond gestellt, mit dem Fett belegt, in die zu bekommende Form gestrichen, und so zwey Stunden lang am kalten Orte, wo überhaupt das Ganze behandelt werden soll, stehen gelassen. Nach die-

ser Zeit ist das Fett gänzlich gestockt, und fest geworden, wo es sich dann leicht arbeiten läßt. Man hat von starkem Kupfer geschnittene Profile, die scharf zugeschnitten sind, diese werden nun mit sicherer Hand in gleichen Zügen um den Sockel geführt, bis es ein reines Profil dieses Fetts annehmen läßt. Sie werden dann mit Pastillige (S. Abschn. v. d. Pastillige, 2. Thl.) belegt, oder mit Blüthen frischer Blumen ausgeschmückt, oder mit gefärbter Butter verziert, welches dann am häufigsten geschiehet. Hiezu wird ein eydottergroßes Stückchen Butter mit zwey Gran Carmin durch's genaue Vermengen über einer Steintafel roth gefärbt. Auf diese Art wird von Bergblau die blaue Farbe, von Gummi gutti die gelbe, und mittelst einer Mischung von beyden die grüne Farbe bereitet. Es werden dünne Fäden und feine Blättchen von Grün, mittelst zwey kleinen zugeschnittenen Hölzchen, wovon das eine dünn rund, stets naß gemacht die Butter von dem breiten in dünne Fädchen schiebt, und leicht über das Fett aufträgt. Zwischen diese grüne Blättchen kommen dann Blumen von verschiedenen Farben, die sich leicht bilden lassen, indem man die gefärbte Butter mit dem kleinen Pinsel von Holz von dem breiteren Hölzchen in unendlich kleinen Theilchen nehmen, und auf das empfängliche Fett auftragen, dann mit dem immer naß gemachten Pinsel ihnen eine jede Form geben kann.

Die zum Aufnehmen dieses Sockels bestimmte Schüssel wird, nachdem ihre Vertiefung mit Papier oder reiner Wäsche ausgefüllt ist, mit einer zierlich zusammengelegten Serviette bedeckt. Der Platfond wird einen Augenblick über einen Windofen gehalten, und sobald

das Fett nur im mindesten zu schmelzen anfängt, gleich abgesetzt, und der so losgemachte Sockel, mittelst zwey Gabeln, die von oben schief gegen einander hinein gesteckt worden sind, aufgehoben und auf die bedeckte Schüssel gethan. Die obere Mitte dieses Aufsatzes wird mit Fett angefüllt, glatt gestrichen und rund herum an dem Rande mit zierlich geschnittenem Papier belegt. Das darauf kommende Gericht wird über einem silbernen leicht aufgeworfenen Blech darüber gestellt, und mit dreyeckigen starken Schnitten Aspique verziert (S. Kupfertafel 7, Fig. 20. S. Kupfertaf. 12 u. 13).

Siebenzigster Abschnitt.

Von den Borduren oder von den Einfassungen der Schüsseln und Semmelschnitten.

Alle feine Gerichte, besonders aber diejenigen, die mit Tunken erscheinen, fordern eine Einfassung, damit die Tunke nicht über den Rand steige. Man kam auf die Idee, den inwendigen Rand der Schüßel mit gebackenen Semmelschnittchen, mittelst eines leichten Brandteigs zu besetzen. Dieses Besetzen ließ sich sehr wohl mit Zierlichkeit machen, und so geschah es, daß die Einfassung nun das Zierliche und Nützliche zum Endzwecke hat. Sie wird aus Semmeln, Nudelteig, gefärbter Butter, Fleischsulz und selbst von harten Eyern gemacht (S. Kupfert. 10 und 11). Die zwey ersten Einfassungen sind von Semmel schwierig im Aufsätzen; bey der mindesten Be-

rührung leicht abgebrochen, geben sie viel Mühe und fordern ungemeine Geduld; allein den warmen Gerichten sind sie am angemessensten. Sie werden aus dünnen Semmelschnitten ausgestochen oder ausgeschnitten, und in Schmalz gebacken.

Nicht ganz so entsprechend, obgleich zierlicher gehalten, ist die Einfassung von Nudelteig. Sie wird folgender Maßen bereitet: Der sehr fein ausgewalkte Nudelteig von Eyerklar (S. Abschn. v. Nudelteig, 2. Thl.) und der von puren Eyerdottern wird in Bänder geschnitten. Das erste einen halben Finger hoch geschnittene Band wird mit abgeschlagenem Eyerklar bestrichen, das zweyte Band von Dotterteig wird zierlich ausgestochen oder zackigt ausgeschnitten, etwas schmäler gehalten, über die erste gelegt, und leicht gepreßt, beyde dann auf den scharfen inwendigen, mit Eyerklar bestrichenen Rand der Schüssel aufgestellt, und die Zusammenspielung der beyden Enden so genau bewerkstelligt, daß sie nicht zu bemerken ist. Diese Einfassung darf keine zu lange Zeit der Wärme ausgesetzt werden, weil der sich zusammenziehende Teig gerne aus der ihm gegebenen Form tritt.

Einfassungen von gefärbter Butter werden nur um diejenigen Gerichte aufgestellt, die von Fischen und mit Öhl-Tunken, oder mit Provencer Butter bereitet werden. Die Butter wird hiezu durch ein feines Abtreiben über einer Marmorplatte mit Chocolade, Saffran, Alkermessaft und Spinatgrün gefärbt, dann in verschiedenen Formen über den Rand gestellt.

Eine schöne Mannigfaltigkeit in solchen Einfassungen gibt uns die Fleischsulz; sie ist einer jeden Form fähig und erhöht die Schönheit derselben durch krystallreine

Durchsichtigkeit und zitternde Elasticität (S. Abschnitt v. d. Brühen). Sie werden um die kalten Salmy, kalten Fricassee, Speisen mit Öhl-Tunken u. dgl. sehr zweckmäßig gebraucht. Um die Speisen auf den Aufsätzen werden große in Dreyeck geschnittene Crouton aufgesetzt, die dem Ganzen ein reiches Ansehen geben.

Die Einfassung von hartgekochten Eyern geschiehet nur um den Salat von Huhn und Fischen, und dieß mit kleinen Schnittchen vom Häuptelsalat, oder Aspique, oder auch mit beyden. Sie lassen sich mit vielem Erfolg gebrauchen.

Ein und siebenzigster Abschnitt.

Von der Art Speiszettel zu machen.

Eine Tafel angeben und die Gerichte in gehöriger Ordnung bezeichnen, heißt Speiszettel machen. Dieses in allen Verhältnissen richtig gehalten, setzt Kenntniß der Kochkunst voraus, so wie ein richtiges Urtheil der Wirkungen, die ein Gericht auf das andere hervor bringt, ferner eine Gewandtheit in der Zusammensetzung der Schüsseln, um die Gesetze der Zierlichkeit nicht zu verletzen, und endlich eine Berücksichtigung der Jahreszeit, in der die Tafel gegeben wird.

Aus der Übereinstimmung der besten Speiszettel ergeben sich folgende Regeln:

Zu einer Tafel von zwölf Gedecken kommen 1) zwey Suppen, 2) zwey Auswechselungen, die eine gekocht und die andere gebraten, nur wenn ein Fisch erscheint,

dürfen zwey gekochte kommen; 3) sechs Zwischenspeisen, wovon nie mehr als ein Gericht von derselben Gattung Fleisch kommen darf, selbst die Auswechselungen, wo es möglich ist, nicht ausgenommen, es müßte denn seyn, daß das zweyte Gericht verarbeitet oder maskirt wäre; 4) nur ein Gericht von der nähmlichen Bereitungsweise, wie z. B. aus den gespickten, gedämpften am Rost, kalt, faschirt, zerschnitten u. dgl.; 5) zwey Gerichte von Verzierung; 6) höchstens zwey mit Ragout; 7) zwey in natürlichen Formen, wie dressirte Hühner, Repphühner, Kalbsnuß u. dgl.; 8) nur ein Gericht mit Puré; 9) nur eines von Fasch; 10) nur eines in Krusten oder einer Einfassung von Teig, kleine Butterpastetchen ausgenommen, die als hors d'oeuvre unter Eingemachtem keinen Platz finden. 11) Bey dem Braten erscheint die Hälfte Zahmes, die andere Hälfte Wildbret. Die Fische werden im vorkommenden Falle unter das Wildbret aufgenommen. 12) Bey den letzten Zwischenspeisen tritt das Verhältniß der ersten Zwischenspeisen wieder ein. 13) Alle feinen Grünspeisen werden mit Butter bereitet, es wäre aber unschicklich, wenn zwey Gerichte mit Buttersauce kämen, oder wenn zwey in Butter geröstet erschienen. Ganz so verhält es sich mit der Bäckerey und Sulzen; sie dürfen sich nur dann wiederhohlen, wenn die Mannigfaltigkeit an den Gränzen der Möglichkeit scheitert. 14) Übrigens gehen bey den letzten Zwischenspeisen, die grünen in gleicher Menge mit den Schüsseln; diese theilen sich in die Hälfte der Bäckerey, den vierten Theil der Mehlspeisen und einen vierten Theil Sulzen. 15) Es geschiehet oft bey großen Tafeln, daß man mit der

Zahl der feinen Grünspeisen nicht aufkommen kann, dann wird der Abgang durch Bäckerey und auch mit Sulzen ersetzt.

Zwey und siebenzigster Abschnitt.

Vom Frühjahr.

Das Frühjahr bringt der Küche keine Erleichterung, im Gegentheil, es ist ihr selbst nachtheilig; denn obgleich die Natur neu aufgelebt und verjüngt hervor tritt, so ist doch noch alles erst im Werden; und bey dem mächtigen Reitz nach der neuen Himmelsgabe muß sie erst den alten Vorrath vom Herbste aufzehren und sich darin möglichst gut behelfen. Nur langsam kommen die Grünspeisen und einige Beeren, die unsere Hoffnungen beleben.

Speiszettel auf zwölf Gedecke.

Zwey Suppen.

Eine Frühlingssuppe. Eine Hirn-Gulée.

Zwey Auswechselungen.

Tafelstück mit gefüllten Kohlrüben. Gebratene lämmerne Hasen mit Eingerührtem.

Sechs Zwischenspeisen.

Geblätterte Hühnerbrüste mit Champignon in einer Kruste.
Kalbsnuß mit Sauerampfer.
Atleten von Obergaumen.
Casserolepastete mit Godiveau-Fasch.
Tauben mit braunem Ragout.
Moosschnepfen auf französische Art.

Zwey Braten.

Gefüllte junge Hühnchen. Junge Repphühner.

Sechs Zwischenspeisen.

Spinat mit Sahne.	Spargel mit Buttertunke.
Auflauf von Chocolade.	Kleine Torteleten von Marillen.
Sulz von Veilchen.	Gefaumte Milch mit Erdbeeren.

Diese kleine Tafel, ohne Anspruch auf Auszeichnung, bietet manch angenehmes Gericht dar; eine Frühlings-suppe ist etwas so Angenehmes, nach einer langen Entbehrung so willkommen, daß durch ihre Erscheinung das Gemüth schon freundlich gestimmt wird. Das Tafelstück hat weiter nichts Ausgezeichnetes, außer allenfalls die Einfassung der neu angekommenen Kohlrüben, die jung gebraucht unter einer jeden Gestalt gerne gesehen werden. Lämmerner Hase ist in seiner Vollkommenheit, und seine Erscheinung tritt aus dem Gemeinen. Die sechs Zwischenspeisen sind von guter Wahl; die geblätterten Hühnerbrüste mit Champignon machen den Mangel an jungem zarten Geflügel unbemerkbar. Casserolpastete von Godiveau-Fasch gibt ein solides Gericht, Kalbsnuß mit Sauerampfer ist allgemein beliebt, junge Tauben mit braunem Ragout füllen ihren Platz nicht unangenehm aus, Atleten von Obergaumen. (Das Wort Atlet ist in der Küche ein Ehrentitel.) Endlich die Mostschnepfen auf französische Art, die so glücklich die erste Tracht schließen. Sie geben ein Gericht von eben so feinem Genusse als schönem Ansehen. Die zwey Braten von gefüllten Hühnchen und Repphühnern geben zwey ausgezeichnete Schüsseln. Der vielbeliebte Spargel, die liebliche Veilchensulz und freundliche Erdbeeren über der gefaumten Milch stehen in Harmonie mit den ersten Zwischenspeisen und geben eine recht feine Tafel ohne Prunk und Aufsehen.

Speisezettel auf achtzehn Gedecke.

Zwey Suppen.

Consommé mit Kapaunennocken. Durchgeschlagene Linsen-Guléi mit gebackener Semmel.

Zwey Auswechslungen.

Englischer Braten. Schill mit holländischer Butter-Sauce.

Zwey Terrinen.

Malelote von Tauben. Aalfisch mit weißem Ragout.

Acht Zwischenspeisen.

Ragout-Montglas in Kapseln von Papier. Salat von Lachsen.
Kalbs-Cotletten als Augengläser. Wachteln in Krusten.
Gespickte Hühnerbrüste mit Champignon-Purée. Escalope von Kalbsbries.
Epigramm von Lamm. Rindszungen mit einem Hasen-Purée.

Zwey Braten.

Junge Repphühner. Junge Entchen.

Zwey große Stücke.

Gansleberpastete. Westphälischer Schinken über einem Sockel.

Acht Zwischenspeisen.

Spargel mit Butter-Tunke. Grüne Erbsen mit Crutons.
Carfiol mit Parmesan-Käse. Spinat auf englische Art.
Dariolbäckerey. Genueser-Schnitten.
Sulz von Marasquin. Geschäumte Milch mit Vanille.

Dieser Speisezettel, der auch für vier und zwanzig Gedecke reichen würde, gibt einen höhern Ton an.

Das Consommé mit Kapaunennocken wird nur für gebildete Gaumen gemacht, denen das Gute nicht selten erscheint, läßt übrigens eine Folge vornehmer Gerichte erwarten; die Linsen-Guléi, so willkommen sie sonst er-

scheint, ist hier nur um auszufüllen. Der englische Braten von jovialischem Charakter gibt einen Brennpunct, auf den alle Augen ihre Strahlen werfen, der Geist der Gesellschaft bekömmt eine gewisse Richtung, es wird sich alles vertraut und verwandt. Des Schills schöner Anstand, der Terrine reiche Fülle, der Zwischenspeisen freundlicher Accord, der ausgezeichnete Braten, prächtige große Stücke, und die feinen letzten Zwischenspeisen, alles strebt empor. Bemerkenswerth unter so viel Gerichten sind: die Terrine mit dem Aal, der im reichen Ragout schwimmt, feine Escalope von Kalbsbries, köstliche Montglas, Wachteln von schöner Miene, und der liebliche Salat von Lachsen. Der große und sehr zarte westphälische Schinken über seinen schönen Sockel und die eben so imponirende Gansleber-Pastete zeigen Etiquette und eine gewisse Prachtliebe, und heben das Ganze zur höheren Würde. Der schöne Spargel und die in dieser Jahreszeit noch sehr luxuriösen grünen Erbsen, dann die Sulz von Marasquin beschließen würdig das Ganze.

Speisezettel auf vierzig Gedecke.

Vier Suppen.

Frühlings-Suppe.
Schlickkrapfen mit Consommé.
Gestoßene Suppe.
Garbur von Pury.

Vier Auswechslungen.

Großes Tafelstück mit Kohl.
Huchen mit holländischer Butter-Tunke.
Gebratener Schöps mit einer Unterlage von Bohnen.
Westphälischer Schinken mit Malagawein.

Vier Mittelstücke.

Kalbsmilchbraten.

Eingemachte Hühner mit gespickten Brüstchen.

Gestürzte Grünspeise mit Kalbs-Tendrons.

Dressirte Pastete mit braunem Ragout.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Geschwungener Lungenbraten mit Glaß.

Hühnerbrüste am Roste mit Consommé.

Kalbsnuß mit Gurken.

Lämmene Schulter auf pohlnische Art.

Gestürztes Hasen-Purée mit Aspique.

Kapauner-Nocken mit Ragout-Pompadour.

Geschwungene Repphühnerbrüste.

Rollirter Obergaumen mit weißem Ragout.

Taubenbrüstchen in Papier.

Lämmerne Ohren mit Salpicon.

Steyrischer Kapaun mit Ragout-Godard.

Glasirte Kalbsbries mit Sellerie-Purée.

Escalope von Wachteln in einer Kruste.

Schillschnitten mit Öhl-Tunke.

Geschwungene Schöpsen-Cotletten mit durchgeschlagenen Kartoffeln.

Geschwungene Kalbs-Unterschnitten mit Nierchen.

Vier große Stücke.

Zwey dressirte Stücke der Bäckerey.

Lachsforelle über einem Sockel.

Eine Sultane.

Vier Braten.

Geschoppte Hühner.

Moßschnepfen.

Repphühner.

Junge Gänse.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Spargel mit Butter-Tunke.

Hopfensprossen legiert.

Spinat mit Sahne.

Auflauf von Chocolade.

Kleine Butterkräpfchen.

Geflochtene Schnittchen mit Marille.

Grüne Fisolen mit Cruton.

Maurachen mit Butter.

Carden mit Mark.

Gesulzter Salat von Cartoffeln.

Kleines Herzogsbrot.

Mandel-Grillage.

Sulz von Punsch.

Schmankerdel-Köchel.

Gefäumte Milch mit gebranntem Zucker.

Kirschen-Sulz.

Speisezettel auf sechzig Gedecke.

Vier Suppen.

Frühlings-Suppe.
Französische Garbur.
Kastanien-Guléi.
Suppe mit Mehlspeise.

Vier Auswechslungen.

Englischer Braten mit einem Ragout-Godard.
Schill mit holländischer Butter-Tunke.
Lachs mit genuesischer Tunke.
Kalbsviertel gebraten mit pikanter Tunke.

Vier Mittelstücke.

Hoschepot von Ochsenschweif.
Matelote von Karpfen.
Kalbsbrustknorpeln mit Gärtnerspeise.
Kaninchen mit weißem Ragout.

Vier und zwanzig Zwischenspeisen.

Junge Hühnchen mit Bertram.
Schöpsenrücken mit Paradiesäpfel-Tunke.
Reißcasserole mit braunem Ragout.
Escalope von Kalbsbries mit einer Einfassung von Hühner-Unterbrüstchen.
Compote von Tauben.
Kalbsnuß mit Sauerampfer.
Wachteln in kleinen Krusten.
Kaltes Repphühner-Salmy.
Hechtenschnitten am Roste.
Casserol-Pastete mit durchgeschlagenen Erbsen.
Schöpsene Carbonnadel mit durchgeschlagenen Zwiebeln.
Kalbsrückenmark in Bierteig.
Kalbsnieren-Filets glasirt mit italienischer Tunke.
Dariolpastetchen mit einer Montglas.
Forellen mit Aspique.
Lämmerne Schulter mit gedrückten Kartoffeln.
Gebäcke von Kapaun (à la Reine).
Auflauf von Kalbshirn.
Geschwungene Hühnerbrüste mit Pöckelzunge.
Fasch-Speise mit weißem Ragout.

Croquetten von Salpicon.

Kalbskarre mit Petersille (à la quemene).

Verschlinge auf holländische Art.

Geschoppte Hühnchen mit Sahne.

Vier große Stücke.

Kalte Pastete von Fasanen.

Blau gekochter Karpfen über einem Sockel.

Westphälischer Schinken über einem Sockel.

Kalte Pastete von Pularden.

Vier große Stücke der Bäckerey.

Zwey dressirte Stücke von Dragant-Teig.

Große Biskoten-Torte.

Mandel-Grillage.

Acht Braten.

Geschoppte Hühnchen.
Junge Hasen.
Junge Gänse.
Gebratener Aal.
Junge Repphühner.
Wachteln.
Lämmerner Hase.
Gebackene Gründeln.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Grüne Erbsen mit Cruton.
Spargel mit Butter-Tunke.
Champignons mit legierter Tunke.
Auflauf von Reißmehl.
Sulz von Cedraten.
Krem von Vanille.
Kirschen-Torteletten.
Gemischte Butterkräpfchen.
Grüne Fisolen mit Butter.
Cardonen mit geklärter weißer Tunke.
Gestürzter Salat von Carfiol.
Pudding mit Malagawein.
Sulz von Erdbeeren.
Gefäumte Milch mit Rahm.
Zuckerschnitten.
Butterkuchen auf Pariser Art mit Kartoffeln.

Tafeln von vierzig und sechzig Gedecken berechtigen zu keiner Erwartung auf feinen Genuß. Die Schwierigkeit solch eine Tafel schnell aufzutragen, die noch größere, die Gäste sogleich zu ihren Sitzen zu bringen, lassen selbst die Auswechslungen und Mittelstücke kalt werden; dann die bey solchen Tafeln herrschende Etiquette,

abgemessene Höflichkeiten und Unverwandtschaft der Gemüther stehen dem feineren Genuß im Wege. Wenn daher der Küche die Erreichung dieses höchsten Zieles nicht mehr möglich scheint, so muß sie ihr Augenmerk auf höchste Zierlichkeit und Pracht wenden. In diesem Geiste erscheinen der große Huchen, der westphälische Schinken mit Malagawein, die weiß eingemachten Hühner mit gespickten Brüstchen, gestürzte grüne Speise, steyerischer Kapaun à la godard, lämmerne Schulter auf pohlnische Art, die beyden Fleischsulzen, die zwey dressirten Stücke der Bäckerey, besonders aber die Lachsforelle über ihrem schönen Sockel, und die prächtige Sultane. Die unschätzbare Escalope von Wachteln, die geschwungenen Repphühnerbrüste, die glasirte Kalbsbries, die Hühnerbrüste am Roste mit Consommé, so wie die Kapaunennocken mit dem Ragout=Pompadour und die Kalbs=Unterschnitten, füllen bescheiden ihren Platz und beglücken nur jene, denen sie der Zufall ihres hohen Werthes unbeachtet zuführt. Der Braten ist eben so vornehm, als gut, denn die jungen Repphühner, Mostschnepfen, geschoppten Hühnchen und jungen Gänse bleiben Niemanden gleichgültig, und so wäre doch der Gaumen über den Genuß der Augen nicht ganz vernachlässiget. Zu bemerken ist, daß bey einer Tafel von hohem Range das Tafelstück eine zu untergeordnete Rolle spielt, und hier nur als eine Aushülfe in der der Küche nachtheiligen Jahreszeit, und der anständigen Bekleidung des Kohls wegen erscheint.

Der Speisezettel von sechzig Gedecken enthält viel ausgezeichnete Gerichte; gute Wahl und ein richtiges Verhältniß herrscht in allen seinen Theilen; dieß alles

deckt indessen nicht ein gewisses mühsames Durchwühlen der vier und zwanzig Zwischenspeisen, es läßt sich dann mehr Leichtigkeit bey den großen Stücken und Braten, und ein guter Ton bey den letzten Zwischenspeisen bemerken.

Drey und siebenzigster Abschnitt.

Vom Sommer.

Der Sommer ist der Küche eben so nachtheilig, als das Frühjahr. Die ganze Natur ist noch mit ihrer Ausreifung beschäftigt, und alles Athmende ist erst im Werden. Das grobe Fleisch erhohlt sich langsam, die Fische sind unschmackhaft und schwer zu haben, und die große Hitze zu dem nothwendigen Mürbeliegen beyden hinderlich. Eine reiche Fülle von Pflanzen, einige Beeren, Obst, und selbst des jungen Geflügels Anflug ist dem Kraft-Esser eine schwache Entschädigung. Dagegen werden keine Gastereyen in dieser Jahreszeit gehalten. Die Großen haben meist die Stadt schon verlassen, um auf ihren Landsitzen die schöne Zeit zu genießen und ihrer Gesundheit zu pflegen. Dem Künstler bleibt dieser Zwischenraum, um nach Muße sich den Betrachtungen seiner Kunst zu widmen und mit gestärktem Geiste seine Bahn im Herbste wieder anzutreten.

Speisezettel auf zwölf Gedecke.

Zwey Suppen.

Sommer-Suppe.

Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe.

Zwey Auswechslungen.

Das Tafelstück auf niederländer Art.

Indian mit einem Ragout-Godard.

Sechs Zwischenspeisen.

Geschoppte Hühnchen auf pohlnische Art.

Kalbshirn mit indischer Tunke.

Schöpsene Cotletten mit durchgestrichenen Zwiebeln.

Wachteln auf französische Art.

Rollirte Obergaumen mit Pfeffer-Tunke.

Mayonnaise von Lachsen.

Zwey Braten.

Kalbsnieren-Braten.

Reppühner.

Zwey große Stücke.

Auflauf von Marillen in einer Kruste.

Heißgesottene Krebse.

Sechs Zwischenspeisen.

Maurachen mit grüner Petersilie.

Gedünste Artischocken mit Limoniensaft.

Bohnen (frische) mit Butter-Tunke.

Spritzkrapfen.

Sulz von Himbeeren.

Kanape's.

Speisezettel auf achtzehn Gedecke.

Zwey Suppen.

Garbur von grünen Erbsen.

Glare-Suppe mit Mehlspeise.

Zwey Auswechslungen.

Schöpsenschlegel auf englische Art.

Gebratenes Spanferkel.

Zwey Mittelstücke.

Faschirter Kalbskopf. Roſtbraten mit Rocambole.

Acht Zwischenspeisen.

Gebackene Hühner auf französische Art. Schöpsenzungen mit einer Gärtnerspeise.
Kalbsohren mit Bertram. Verschlingschnitten am Rost.
Warme Pastete mit braunem Ragout. Junge Hasen unter der Asche.
Fricassirte Tauben mit Spargelerbsen. Aspique von Forellen.

Zwey große Stücke.

Böhmischer Karpfen gesulzt über einem Sockel. Eine Sultane mit Himbeeren.

Zwey Braten.

Junge Hühner. Hirschkalbrücken.

Acht Zwischenspeisen.

Carfiol mit Butter-Tunke. Gebackene Artischocken.
Legierte Gurken mit Cruton. Auflauf von Kaffeh.
Sulz von Marasquin. Gesulzte Mandelmilch mit Vanille.
Geröſteter Brandteig-Auffatz. Marille-Schnitten.

Der Indian mit dem Ragout-Godard fordert eine Meisterhand, und hebt die kleine, etwas matte Tafel; denn obschon die Hühner auf pohlnische Art ein gutes Ansehen haben, die Schöpsen-Cotletten mit durchgeschlagenen weißen Zwiebeln, die Gemeinheit abhalten, die Wachteln und der Lachs ein vornehmes Gerichte geben, so halten das Kalbshirn, der rollirte Obergaumen, der solide Kalbsbraten und die folgenden Zwischenspeisen das Ganze in einer gewissen Mittelmäßigkeit.

Auch bey dem zweyten Speisezeteel sind die Zwischenspeisen erster und zweyter Tracht sehr einfach, ungesucht und anspruchslos, nur die Auswechslungen, Mittelstü-

cke, große Stücke und Braten scheinen einen höhern Ton angeben zu wollen. Es soll indessen nicht unbemerkt bleiben, daß die Kalbsohren mit Bertram viel Sorge und besondere Reinlichkeit fordern; die warme Pastete, Berschlingschnitten und die Aspique von Forellen recht feine Schüsseln geben. Unter den letzten Zwischenspeisen kömmt die Sulz von Marasquin als die merkwürdigste vor; ihre Bereitung bleibt immer schwierig, weil sie kräftig gehoben werden muß, ohne von ihrem feinen Geschmacke etwas zu verlieren.

Speisezettel auf vierzig Gedecke.

Vier Suppen.

Sommer=Suppe.
Klare Suppe mit gefülltem Salat.
Rothe Bohnen=Suppe.
Suppe mit feinen Nudeln.

Vier Auswechslungen.

Gedämpftes Rindfleisch.
Junge Gänse über weißem Reiß.
Schöpsenschlegel mit Bohnen.
Gedämpfter junger Hausen.

Vier Mittelstücke.

Lungenbraten mit neuen Erdäpfeln.
Butterpastete mit Kapaunennocken à la Nesl.
Kalbskopf mit Schildkröten=Ragout.
Gestürzte Grünspeise mit Kalbsbries.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Hühnerbrüste am Roste mit Consommé.
Glasirte Kalbs=Cotletten mit breit gekraustem Salat.
Junge Entchen mit Limonien.
Würste von Kapaunenfasch mit Consommé.
Kalbsnuß mit Aspique und Öhl=Tunke.
Lämmerne Ohren mit Salpicon.
Gespickte Hühnerbiegel mit Pöckelzungen.
Lachsschnitten mit feinem Kräutchen.
Aalfisch mit Provenzer Butter.
Dariol=Pastetchen mit einem Auflauf von Hirn.

Matelote von Hasen.
Glasirte Schöpsen-Unterschnitten mit Paradiesapfel-Tunke.
Gebackenes Fricassée.
Repphühner im kurzer Presse.
Glasirte Kalbsbries mit Champignon-Purée.
Taubenbrüstchen in Papier.

Vier große Stücke.

Hasenkuchen über einem Sockel.
Spanischewind-Torte mit gesäumter Milch.
Aufsatz von Mandel-Grillage.
Westphälische Schinke über einem Sockel.

Acht Braten.

Geschoppte Pularde.
Junge Fasanen.
Kalbsnierenbraten.
Blaugekochte Forelle.
Wachteln mit Weinlaub.
Hirschkalbschlegel.
Junge Gänse.
Gebackene Barstlinge.

Zwölf Zwischenspeisen.

Grüne Fisolen auf englische Art.
Frische Bohnen mit Butter-Tunke.
Puding von Mark.
Gestürzte Sulz von Blumenkohl.
Sulz von Kirschen.
Geflochtene Weichselschnitten.
Bundsalat mit brauner Tunke.
Grüne Erbsen mit Butter.
Marillen in Weinteig.
Ribisel-Torte auf englische Art.
Gesulzte Milch von Thee.
Biskotenschnecken.

Man könnte in diese schöne Ordnung und gute Wahl der Gerichte vielleicht noch mehr kalte und geputzte Schüsseln bringen, allein in diesem Falle müßte man mehr Fische brauchen, welches denn im Sommer, wie oben bemerkt worden, eine mißliche Sache ist. Von eigener Schwierigkeit ist die Bereitung der kalten Speisen in dieser Jahreszeit, man muß sie stark im Leime halten, um der auflösenden Wärme wenigstens einige Zeit zu wiederstehen, und dieses bringt ihrem feinen Geschmacke Nachtheil. Übrigens herrscht eine genaue Übereinstimmung in allen Theilen dieses Speisezettels, der nebstbey viele Gerichte von hohem Werthe enthält.

Vier und siebenzigster Abschnitt.

Vom Herbste.

Sehr erfreuend ist das endliche Eintreten des Herbstes, der uns mit einer unendlichen Menge reifer Früchte auf das ganze Jahr versichet; das Rind und der Schöps sind zur schönsten Völligkeit gelangt; das Wildbret, das unserer Küche so viel Reichthum gibt, strömt herbey in üppiger Kraft seiner Gesundheit, um des Gaumens unzählige Wünsche unzählige Mahl zu befriedigen. Die Fischereyen beginnen, und lassen große Wahl in ihren Gattungen. Unter solchen Umständen läßt sich von der Küche viel fordern, und die Kunst wird nicht ermangeln, mit schwelgerischem Sinne in des Himmels Segen zu wühlen, und so aus dem Besten das Köstlichste zu schaffen.

Speiszettel auf zwölf Gedecke.

Zwey Suppen.

Eine Herbstsuppe.

Consommé mit Schnepfen-Ey.

Zwey Auswechselungen.

Gedämpftes Rindfleisch.

Huchen mit holländischer Butter-Tunke.

Sechs Zwischenspeisen.

Pulard mit weißem Ragout.

Faschspeise mit einem Purée von Hasen.

Geschwungene Repphühner-brüste.

Kalbsschulter-Drüschen mit breitgekraustem Salat.

Schillschnitten mit Öhl-Tunke.

Escalope von Hühnerbrüstchen in einer Kruste.

Zwey Braten.

Waldschnepfen. Pularden über Brunnkresse.

Sechs Zwischenspeisen.

Gedrückte Kartoffeln in Krusten. Cardonen mit Mark.
Gestürzter Salat von Schwarzwurzeln. Äpfel-Marmelade in Krusten mit spanischen Windosen überzogen.
Sulz von Punsch. Zucker-Ringchen.

Hier macht den Anfang eine den Herbst charakterisirende Suppe, und wird von einer begleitet, die die Forderungen des feinsten Gaumens befriedigen soll. Das gedämpfte Tafelstück, und ein großer schöner Huchen lassen eine Folge feiner Gerichte erwarten; und dieser Erwartung vollkommen entsprechend scheinen die sechs Zwischenspeisen, der Braten und die letzten Zwischenspeisen. Besondere Aufmerksamkeit verdienen die geschwungenen Repphühnerbrüste, Schillschnitten mit grüner Öhl-Tunke, Kalbsschulter-Drüschen und die Escalope von Hühnerbrüstchen; sie gehören sämmtlich in die Classe der feinsten Gerichte. Der Braten von Schnepfen ist köstlich, die Cardonen und Kartoffeln mit guter Butter bereitet, geben sehr angenehme Schüsseln; der gestürzte Salat von Schwarzwurzeln eben so schön als gut; Äpfel-Marmelade mit spanischen Winden überzogen, die seit ungefähr vierzehn Jahren im Gange sind; Zucker-Ringchen und Punsch-Sulz stehen im vollkommensten Einklange mit dem Ganzen.

Speiszettel auf zwölf Gedecke.

Zwey Suppen.

Consommé mit einer Montglas. Rothe Bohnen-Suppe.

Zwey Auswechselungen.

Gespickter Lungenbraten mit Kartoffeln. Westphälische Schinken mit Malaga-Wein.

Sechs Teller.

Kleine Pastetchen.
Croquet von Kapaun.
Hasen-Netzchen.
Bratwürste.
Cotletten von Pork mit Zwiebeln.
Hirnrisolen.

Vier Zwischenspeisen.

Escalope von Gänselebern.
Kaltes Salmy von Schnepfen.
Fasanen-Nocken mit Essenz.
Gespickte Hühnerbrüste mit geschwungenen Kalbsniernchen à la Royale.

Zwey Braten.

Weindrossel mit Weinlaub.
Junger Indian.

Sechs Zwischenspeisen.

Schwarzwurzeln mit Butter-Tunke.
Verlorne Eyer mit Wildenten-Essenz.
Sulz von Chocolade.
Geflochtener Pfirsich-Kuchen.
Auflauf von Kindskoch in Krusten.
Gemischte Bäckerey.

Dieser Gerichte Ordnung weicht von der vorhergehenden etwas ab, indem die sechs Teller gleich nach der Suppe gereicht, und dann erst zu den soliden Lungenbraten und der köstlichen Schinke geschritten wird. Nach diesem Vorgange, wo der Hunger einiger Maßen gestillt ist, werden dem gut gestimmten Gaumen mit gesammelter Aufmerksamkeit die feinen Zwischenspeisen vorgesetzt und ein jedes dieser Gerichte soll den Beyfall des Kenners erwerben; denn eine Escalope von Gänselebern bleibt unter allen Umständen ein köstliches Gericht, die glasirten Hühnerbrüste führen als Beweis ihrer Vorzüglichkeit den Beynahmen königlich (à la Royale); Fasanen-Nocken mit Essenz sind so selten zu treffen, als sie wirklich dem feinsten Geschmack entsprechen; endlich das vornehme und köstliche Schnepfen-Salmy, alle zeigen von der schönsten Wahl; ihre richtige Behandlung und fein gehaltener Wohlgeschmack müssen des Künstlers Meister-

schaft bewähren. Der Braten und die letzten Zwischenspeisen stimmen gut zu dem Ganzen.

Speiszettel auf achtzehn Gedecke.

Zwey Suppen.

Repphüner = Guléi.

Suppe mit Markknödeln.

Zwey Auswechselungen.

Tafelstück mit gefülltem Salat.

Gebratener Hecht mit italienischer Tunke.

Zwey Mittelstücke.

Spanfärkel mit Markaroni gefüllt.

Gedämpfter Schöpsenschlegel.

Acht Zwischenspeisen.

Aalraupenleber mit weißem Ragout.

Escalope von Hasen mit Blut.

Butterpastete mit Kapauner-Rocken à la Nesl.

Kalbsunterschnitten glasirt und gedämpft mit Malgga-Wein.

Eingemachte Hühnchen mit glasirten Brüstchen.

Geschwungene Schillschnitten mit feinem Kräutchen.

Sulz von Repphühnern.

Reißcasserole mit geblätterten Schöpsenzungen und Champignon.

Zwey große Stücke.

Kalte Pastete von westphälischen Schinken.

Galantine von Indian über einem Sockel.

Zwey Braten.

Steyerischer Kapaun.

Fasanen über Brunnenkresse.

Acht Zwischenspeisen.

Artischocken mit feinem Kräutchen.

Gestürzter Salat von rothen Rüben.

Sulz von Kaffeh.

Vaniglie-Schnitten.

Schwarzwurzeln mit Butter-Tunke.

Feines Köchel in Weinteig mit Orangenblüthe.

Gesulzte Mandelmilch mit gebranntem Zucker und Rum.

Kleine Zucker-Kuchen.

Eine Repphühner-Galei ist eine ganz delicate Suppe; auch die Markknödel fordern viele Aufmerksamkeit. Die vier großen Stücke sind weniger schwierig in ihrer Behandlung, dagegen sind die acht Zwischenspeisen von Bedeutung, und verlangen eines lang geübten Künstlers Hand. Die Aalraupenleber ist so eine seltene Erscheinung, und von so einem köstlichen Geschmacke, daß sie allgemein sehr interessirt, eben so ist es mit der köstlichen Escalope von Hasen mit Blut; ihre Bereitung ist schwierig. Sehr angenehm ist die Butterpastete, vornehm die Kalbsniern-Filet mit Malaga-Wein; die wohlschmeckenden eingemachten Hühnchen, das feine Gericht von Schillschnitten, die schöne Sulz von Repphühnern und die schmackhaften Schöpsenzungen in einer schöngeformten Reißcasserole stehen im schönen Accord zu einander, und ertragen keine Mittelmäßigkeit. Ein besonders schönes Gericht gibt der gestürzte Salat von rothen Rüben, dessen Behandlung zwar keiner großen Schwierigkeit unterliegt, dennoch aber geübte Hände und viel Geschmack zu seiner Bereitung fordert.

Speiszettel auf vier und zwanzig bis dreyßig Gedecke.

Zwey Suppen.

Consommé mit Trüffeln. | Französische Garbur.

Zwey Auswechselungen.

Eine Olla potrida. | Großer Donau-Karpfen mit einer Schambord.

Zwey Mittelstücke.

Kalbs-Milchbraten. | Gedämpfter Lungenbraten mit gemischter grüner Speise.

Zwölf Zwischenspeisen.

Auflauf von Gänselebern in Krusten.
Gestürzter Hasenkuchen mit Aspique.
Schöpsenunterschnitten, glasirt mit durchgeschlagenen Zwiebeln
Wildentenbrüstchen mit Orangen.
Hausenschnitten mit Caperntunke
Croquetten von feinem Fasch.
Rehcotletten am Rost mit jus.
Glasirte Kalbs-Tendrons mit Repphühner-Purée.
Geschwungene Fasanenbrüste mit Trüffeln.
Hühnerunterbrüstchen als Escalope à la Conti.
Ateleten von Kalbsbries mit Aspique.
Kleine Augengläser-Pastetchen mit einer Beschamelle von Kapaun.

Vier große Stücke.

Kalte Gänseleber-Pastete.
Großer Apostelkuchen.
Auerhahn mit Aspique über einem Sockel.
Geblätterte Butter-Torte.

Vier Braten.

Fasanen.
Rehschlegel.
Pularden über Brunnenkresse.
Junger Indian.

Acht Zwischenspeisen.

Artischocken mit Butter-Tunke.
Champignon mit feinem Kräutchen.
Sulz von Vaniglie.
Marillen-Tortoletten.
Carfiol mit Parmesan-Käse.
Spanische Semmel.
Gestürzte Milch mit Cedraten-Geruch.
Gemischte Brandteig-Krapfchen.

Der Spätherbst bringt der Küche ein unschätzbares Gewächs, die Trüffeln; mit gieriger Ungeduld wird ihrem Ankommen entgegen gesehen, obgleich die ersten nicht die besten sind. Sie erhöhen und veredeln durch den Beytritt ihres unendlich angenehmen Geruchs den Geschmack eines jeden Gerichtes; daher mag es kommen, daß sie bey ihrem häufigsten Erscheinen dennoch in hohen Preisen stehen, und hierdurch den höchsten Luxus der Küche bilden. Den angenehmsten Einfluß äußern sie gleich bey dem Consommé. Die Olla potrida, eine Art eßbares Quodlibet, aus dem Spanischen und die prächtige Scham-

bord dürfen als Meisterstücke der Kochkunst betrachtet werden. Die geschwungenen Fasanenbrüste mit Trüffeln geben eines der feinsten Gerichte, eben so die Auflauf von Gansleber, Wildentenbrüstchen mit Orangen und die Escalope von Hühnerunterbrüstchen. Das Ganze ist wohl geordnet, und gibt eine schöne Tafel. Die Straßburger Gansleberpasteten sind von lange her als etwas vorzüglich Delicates bekannt, und werden von dieser Stadt nach allen Ländern versendet. Diese Stadt hat dadurch mehr Bekanntschaft mit der gebildeten Welt gemacht, als sie es hätte durch ihre politische Bedeutenheit je machen können, und man muß gestehen, daß dieses auf keine angenehmere Weise geschehen könnte. Jetzt werden diese köstlichen Pasteten auch in Wien gemacht, wodurch diese kostspielige Beyschaffung weit wohlfeiler erlangt werden kann. Dank sey dem Herrn Eugen, Chef de cuisine des Herrn Feldmarschall Fürsten von Schwarzenberg, und dem berühmten Herrn Breton, die ihre Aufmerksamkeit und Talente dahin wendeten, und das Monopol dieser kostbaren Waare dieser Stadt rühmlichst entwandten.

Speiszettel auf vierzig Gedecke.

Vier Suppen.

Herbst-Suppe.

Consommé mit Profitrolen.

Gestrichene Linsen-Suppe mit Repphühnerbrüstchen.

Garbur von Salat.

Vier Auswechselungen.

Hirschziemer mit Ribisel-Tunke.

Gebratener Schöps mit Kartoffeln.

Lachs mit Capern-Tunke.

Westphalische Schinke mit Malaga-Wein.

Vier Mittelstücke.

Gebratene Gans über weißem Reiß.

Gefüllter Kalbskopf mit pikanter Tunke.

Gedämpfter Auerhahn mit einem Ragout-Godard.

Casserol-Pastete mit durchgeschlagenen Erbsen.

Zwölf Zwischenspeisen.

Kalbsnuß mit durchgeschlagenem Champignon.

Forellen-Schnitten mit feinem Kräutchen.

Kapauner-Nocken mit Consommé.

Geschwungene Schnepfen mit Trüffeln.

Kalbshirn am Rost, mit pikanter Tunke.

Kaltes Fricassé mit Aspique.

Galantine von Repphühnern.

Schöpsen-Cotletten, geschwungen mit Kartoffel-Puré.

Geschwungene Hühnerbrüste mit Hahnenkamm.

Gebäcke von Kapaun à la Reine.

Escalope von Kalbsbries.

Glasirte Rehkarre mit Paradiesäpfel-Tunke.

Vier große Stücke.

Kalte Pastete von Repphühnern.

Gänseleber-Kuchen üben einem Sockel.

Zwey dressirte Stücke der Backerey.

Vier Braten.

Fasanen über Brunnenkresse.

Kalbsnieren-Braten.

Gebratener Aal.

Pularden.

Zwölf Zwischenspeisen.

Gedrückte Kartoffeln mit Semmelschnitten.

Spinat auf englische Art.

Weichsel-Sulz.

Mandel-Bögen.

Schwarzwurzeln mit Butter-Tunke.

Äpfel-Kuchen (Charlotte).

Gefaumte Milch mit Thee.

Kanape's mit Reinglaud.

Speiszettel auf sechzig Gedecke.

Vier Suppen.

Herbst-Suppe.

Gestoßene-Suppe.

Reiß mit durchgeschlagenen gelben Rüben.

Suppe mit feiner Mehlspeis.

Vier Auswechselungen.

Gedämpftes Tafelstück mit Zwiebel belegt.

Schill mit Butter-Tunke.

Gebratener großer Hecht mit Pfeffer-Tunke.

Zwey Indianen auf englische Art.

Vier Mittelstücke.

Große Godiveau-Pastete.
Kalbskopf mit Rahmtunke.
Ochsenschweif mit Linsen.
Gedämpfter Schöpsenschlegel mit Bohnen.

Vier und zwanzig Zwischenspeisen.

Steyerischer Kapaun mit grünem Kräutchen.
Glasirte Kalbscotletten mit pikanter Sauce.
Lachs mit Öhl-Butter.
Schnepfen auf französische Art.
Kapaunenbrüste mit weißem Ragout.
Croquetten von geblätterten Schöpsenzungen.
Gebackenes Fricassee.
Geschwungene Repphühnerbrüste mit Trüffeln.
Gänseleber mit Kapaunennocken.
Schillschnitten mit Öhltunke.
Glasirte Kalbsbries mit Sellerie-Purée.
Reißcasserolen mit Kalbsnierchen.
Kalbsnuß in Papier.
Glasirte Indianbrüste mit Champignon.
Kaltes Salmy mit Aspique.
Faschspeis mit feinem Ragout.
Escalope von Hasen mit Trüffeln.
Tauben mit Basilienkräutchen.
Escalope von Hausen mit Mischel.
Wildentenbrüste mit Oliven.
Geblätterte Fasanenbrüste in Krusten.
Atletten mit Aspique.
Schöpsenschnitten mit westphälischen Schinken.
Casserolepasteten mit Erdäpfel.

Acht große Stücke.

Vier dressirte Stücke der Bäckerey.

Kalte Pastete von Fasanen.
Westphälische Schinken über einem Sockel.
Lachs-Forellen über einem Sockel.
Haufe großer Krebsen.

Acht Braten.

Fasanen über Brunnenkresse.
Kalbsnierenbraten.
Gebackene Grundeln.
Krammetsvögel.
Geschoppte Gänse.
Waldschnepfen.
Gebratener Aal.
Pularden über Brunnenkresse.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Carfiol mit Buttertunke.
Gedruckte Erdäpfel.
Artischocken mit Senftunke.
Auflauf von Chocolade.
Spinat in Krusten.
Trüffeln mit Champagner-Wein.
Gestürzter Salat von Bohnen.
Auflauf von Thee.

Sulz von Madera-Sec.
Gesulzte Milch mit Rosengeruch.
Dorial-Bäckerey.
Geflochtene Marillenschnitten.
Sulz von Anisette.
Gefaumte Milch mit Vaniglie.
Linzer-Torte.
Brandteigringchen.

Einige unausweichliche Wiederhohlungen abgerechnet, herrscht eine große Mannigfaltigkeit in diesen beyden Speisezetteln. Sie lassen sich übrigens leicht abändern, und nach Umständen wieder zusammensetzen; die Gerichte sind so gereihet aufgezeichnet, daß man sie in dieser Ordnung gleich auf die Tafel stellen kann.

Fünf und siebenzigster Abschnitt.

Vom Winter.

Der Winter vermehrt noch des Herbstes Gaben; es gibt beynahe keinen Menschen, der nicht lüstern wäre nach des Schwarzwildbrets schmackhaftem Fleische. Dieses kömmt zu Anfang des Winters in solcher Menge, daß der Preis nicht hoch steigt, und es sich jedermann verschaffen kann. Die Trüffeln, die im Spätherbste häufig ankommen, sind doch nur im Winter am besten; denn ob sie gleich durch den Frost alles Fümé verlieren und beynahe unbrauchbar werden, so wirkt die gemäßigte Kälte sehr zu ihrem Vortheile, nähmlich wenn der Frost über die Erde fliegt, und sie noch unter derselben liegen. Ihre Rinde wird hart, ihr Fleisch fester, mürber, und ihr so hohes Fümé conzentrirt und beträchtlich verstärkt.

Der Winter ist dann auch die eigentliche Zeit des gesellschaftlichen Lebens, aller Zusammenkünfte, Ver-

bindungen, Gastereyen, Picknicks, Bälle und Clubbs, und überall spielt die Küche die bedeutendste Rolle. Es ist auch nur um diese Zeit, daß sich die Kunst des höchsten Fluges erfreut und des Lebens freundlichste Begleiterinn wird.

Speiszettel auf zwölf Gedecke.

Zwey Suppen.

Schildkrötensuppe.

Suppe mit feiner Mehlspeise.

Zwey Auswechselungen.

Gedämpfter Lungenbraten mit Malaga-Wein.

Junge gebratene Hausen mit Caperntunke.

Sechs Zwischenspeisen.

Hühnerbrüste in halber Trauer.

Kapaunennocken mit einem Ragout Pompadour.

Schwarzwild mit Aspique.

Wildentenbrüste mit Oliven.

Schillschnitten am Rost mit Consommé.

Kalbsunterschnitten glasirt mit geschwungenen Kalbsnierchen.

Zwey Braten.

Ortolanen.

Pularden.

Sechs Zwischenspeisen.

Trüffeln auf italienische Art.

Mayonnaise von gemischter grüner Speise.

Sulz von Cacao.

Durchgeschlagene Erbsen mit Crouton.

Auflauf von Brandteigkrapfen.

Zucker-Schnitten mit Reineclauden-Marmelade.

Vom Anfange bis zum Ende enthält dieser Speiszettel Gerichte von hohem Range; mit Kunst bereitet müssen sie die strengsten Forderungen befriedigen. Mit besonderer Sorge müssen die Hühnerbrüste in halber Trauer gehalten werden; so auch von zartem Geschmacke und heller Weiße die Kapaunennocken, sehr einfach die Schillschnitten, brillantschön das Schwarzwild mit As-

pique, kräftig die Kalbsunterschnitten und noch kräftiger die Wildentenbrüste. Einen eben so seltenen als angenehmen Braten geben die Ortolanen, und eine köstliche Zwischenspeise die Trüffeln und die Mayonnaise.

Speiszettel auf achtzehn Gedecke.

Zwey Suppen.

Krebssuppe.

Klare Suppe mit Profitrolen.

Zwey Auswechselungen.

Schwarzwildbret mit Hetschebeeren und pikanter Tunke.

Gedämpfter großer Donau-Karpfen mit Sardellen und indischer Buttertunke.

Zwey Terrine.

Matelot von Aal mit Burgunderwein.

Rindszungen mit gemischter grüner Speise.

Acht Zwischenspeisen.

Große Gansleber mit einer Einfassung von Kapaunennocken.

Schöpfenunterschnitten glasirt mit einer pikanten Tunke.

Kalbsschulterdrieschen mit weißem Ragout.

Eine Montglas in Kapseln.

Krammetsvögel in Krusten.

Geschwungene Fasanenbrüste mit Trüffeln.

Pulardbrüste glasirt mit Champignon.

Kalbsnuß mit Öhl-Tunke.

Zwey große Stücke.

Kalte Pastete von Lachs.

Galantine von Indian über einem Sockel.

Zwey Braten.

Repphühner.

Pularden mit Brunnenkresse.

Acht Zwischenspeisen.

Spinat mit Sahne.

Champignon mit legierter Tunke.

Sulz von Thee.

Linzer-Torte.

Sprossenkohl mit Butter.

Äpfel in Weinteig.

Gefaumte Milch mit Rahm.

Das kleine geperlte Eichenlaub.

Speiszettel auf vierzig Gedecke.

Vier Suppen.

Consommé mit Kapaunennocken.
Gestoßene Suppe mit Reiß.
Linzer Gulei mit Repphühnern.
Klare Suppe mit Mehlspeise.

Vier Auswechselungen.

Gebratener Frischling.
Rombo mit Buttertunke.
Großer Huchen mit genuesischer Tunke.
Großes Tafelstück mit Einfassung von Kohl.

Vier Mittelstücke.

Kalbskopf mit Schildkröten-Ragout.
Zwey große Kalbsnuß mit westphälischen Schinken.
Martins-Gans mit Macaroni.
Faschirter Karpfe im Ofen.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Casserolepastete von Godiveau-Fasch.
Lämmerne Ohren mit Salpicon.
Kräupichter Steyerischer Kapaun.
Kalbsschulterdrieschen mit durchgeschlagenen Hasen.
Schillnocken mit Fasten-Ragout.
Escalope von Krammetsvögeln mit Trüffeln in einer Kruste.
Rehcotletten am Rost mit Jus.
Forellenschnitten mit Aspique.
Kalbsnuß mit Aspique.
Rindszungen in Papier.
Repphühner mit Essenz.
Geschwungene Hühnerbrüste mit Trüffeln.
Gedämpfte Schöpsen-Cotletten mit durchgeschlagenen Zwiebeln.
Fasanen mit Ragout-Godard.
Croquet von Indian.
Gestürzter Blaukohl mit Kastanien und Brätwurst.

Vier große Stücke.

Kalte Pastete von Repphühnern.
Westphälischer Schinke über einem Sockel.

Zwey dressirte Stücke der Bäckerey.

Vier Braten.

Fasanen mit Brunnenkresse.
Auerhahn.
Steyerischer Kapaun.
Gebackener Schill.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Trüffeln mit Champagnerwein.
Bohnen mit Buttertunke.
Mayonnaise von Blumenkohl.
Auflauf von Reiß in einer Kruste.
Ein Apfelkuchen.
Sulz von Ribiselsaft.
Gesulzte Faum=Milch mit Rosen.
Kleine Butterkräpfchen.
Champignon mit feinem Kräutchen.
Sprossenkohl mit Butter.
Verlorne Eyer mit Essenz.
Gebackenes feines Köchel in Weinteig.
Eine Sultane.
Sulz von Kaffeh.
Mandeltorten.
Zucker=Schnitten mit grobem Zucker.

Speiszettel auf sechzig Gedecke.

Vier Suppen.

Gestoßene Repphühner=Gulei.
Suppe en Tortue.
Garbur von Kastanien.
Scherrübensuppe.

Vier Auswechselungen.

Englischer Braten.
Schwarzwildbret.
Rheinlachs blau gekocht.
Westphälischer Schinken am Spieß mit Malaga=Wein.

Vier Mittelstücke.

Indian mit Trüffeln.
Verschlinge auf holländische Art.
Schöpsenschlegel mit Zwiebel.
Gepöckelte Rindszungen mit Krän.

Vier und zwanzig Zwischenspeisen.

Schillschnitten am Rost.
Eine Aspique von Repphühnern.
Hühnerbrüste am Rost mit weißem Ragout.
Escalope von Fasanen mit Trüffeln in einer Kruste.
Kalbsunterschnitten glasirt mit Sellerie=Purée.
Geschwungene Repphühnerbrüste mit Trüffeln.
Escalope von Lachs mit Krebsbutter.
Tauben in Papier unter der Asche.
Geschwungene Hühnerbrüste mit Öhl=Tunke.
Aalfisch am Rost mit Senf=Tunke.
Warme Pastete von Moosschnepfen.
Pulard mit einem Ragout=Godard.
Escalope von Hasen mit Blut und Trüffeln.

Glasirte Kaninchenschnitten mit durchgeschlagenen Champignons.
Reißcasserolen mit einer Escalope von kleinen Vögeln.
Rehcotletten am Rost mit pikanter Tunke.
Salat von Kaninchen-Biegeln.
Rollirte Obergaum mit Beschamelle.
Hühnerbrüste mit Wurzeln-Tunke.
Kalbsnuß von Hausen mit Nierndchen vom Kalb.
Faschspeis mit einem Ragout von Kalbsrückenmark.
Hasen-Netzchen am Rost.
Aspique von Gansleber.
Schöpsenzungen auf französische Art.

Vier große Stücke.

Wildschweinskopf über einem Sockel.
Kalte Pastete von Waldschnepfen.
Lachs-Forellen auf französische Art.
Große Biskoten-Torte.

Vier dressirte Stücke der Bäckerey.

Acht Braten.

Fasanen.
Haselhühner.
Rehrücken.
Gebackene Verschlinge.
Pularden.
Indian.
Kalbsnierenbraten.
Blau gekochter Karpfen.

Sechzehn Zwischenspeisen.

Macaroni auf neapolitanische Art.
Durchgeschlagene Kartoffeln.
Verlorne Eyer mit Wildentensaft.
Auflauf von Kaffeh.
Feines Köchel in Weinteig mit Vaniglie.
Sulz von Muskatwein.
Gesulzte Milch mit gebrenntem Zucker.
Geblätterte Torte.
Mandelbögen.
Kleine gemischte Bäckerey.
Breit gekrauster Salat mit Sahne.
Sprossenkohl.
Gestürzter Salat von Bohnen.
Gebackene Zwetschen mit Chocolade.
Auflauf von Orangen.
Sulz von Nelken-Syrup.
Gefaumte Milch mit Ananas.
Geschobene Torte.
Zimmetschnitten.
Brandteigringchen mit Marillen.

Diese drey Speiszettel enthalten einen großen Umfang der Kochkunst; die Gerichte wechseln von dem ein-

fachsten gelinden bis zu dem höchsten Wohlgeschmack (haut-gout) und dann bis zum höchsten Reiß des Gaumens; von der lieblich schmeckenden Krebs-Suppe bis zum Kalbskopf en Tortue. Von sehr zarter Behandlung sind die Kalbsschulterdrieschen, geschwungenen Fasanen-Brüste, Escalope von Krammetsvögel, die Suppe en Tortue, Escalope von Fasanen mit Trüffeln, geschwungene Repphühnerbrüste, Hühnerbrüste mit Wurzel-Tunke, Escalope von Hasen mit Blut und Trüffeln auf italienische Art; sie sind alle von feinem Fumé und haut-gout. Von ungewöhnlicher Schönheit und hohem Luxus sollen der Donau-Karpfen, kalte Pastete von Lachs, gebratener Frischling von wenigstens dreyßig Pfund Schwere, Huchen von achtzehn Pfund, Rombo von seltener Größe, Kalbskopf als Tortue, westphälischer Schinken ungefähr zwanzig Pfund, englischer Braten von vierzig Pfund, Rhein-Lachs von achtzehn Pfund, Indian mit Trüffeln von ungewöhnlicher Größe, die schöne Lachsforelle und der prächtigste Wildschweins-Kopf. Eben so leicht ließen sich die lieblichsten Zwischenspeisen in großer Menge aufzählen.

Sechs und siebenzigster Abschnitt.

Vom Gabelfrühstück.

Das Gabelfrühstück ist ein Mahl der jetzigen Zeit und der jetzigen Tagesordnung, wo die Mittagsstunde, wie in Paris, auf sechs und sieben Uhr des Abends verschoben worden ist. Es wird gewöhnlich um ein Uhr

Mittags gehalten. Die Gerichte werden in folgender Ordnung und alle auf einmahl aufgetischt, welche Service ambigu heißt; das Dessert nimmt die Mitte der Tafel ein.

Speiszettel zum Gabelfrühstück auf zwölf Gedecke.

Sechs Teller.

Zwey Teller kleine Pastetchen.
Ein Teller sauere Gurken.
Zwey Bratwürste.
Ein Teller sauere Champignon.

Zwey Auswechselungen.

Rombot (Steinbutte) mit Buttertunke.
Kalbsnuß mit westphälischem Schinken.

Vier Zwischenspeisen.

Geschwungene Schöpsennieren mit Champagner-Wein.
Gebackenes Fricassee.
Geschwungene Rehcotletten mit Glaß und Trüffeln.
Lachsenschnitten mit Öhltunke.

Zwey Braten.

Fasanen.
Pularden.

Kalte Pastete von Gänseleber.

Speiszettel zum Gabelfrühstück auf zwölf Gedecke.

Zwölf Teller.

Sechs Teller Austern.
Zwey — kleine Cotletten am Rost.
Zwey Teller kleine Pastetchen.
— — Sauer-Gurken und Champignon.

Zwey Auswechselungen.

Westphälischer Schinken mit Malaga-Wein.
Schill mit holländischer Butter Tunke.

Vier Zwischenspeisen.

Geschwungener Lungenbraten mit englischer Butter.
Kalbsnuß von Hausen mit Trüffeln.
Croquet von Kapaun.
Cotlet von Schwarzwild am Rost.

Zwey Braten.

Waldschnepfen. Pularden.

Kalte Pasteten von Fasanen.

In diesem Sinne gehen alle Gabelfrühstücke, nähmlich, ohne gekochtem Fleische, Suppen oder Gemüse, so auch ohne feinen Eingemachten. Es sind so eigentliche Gastereyen der Junggesellen. Das schöne Geschlecht wird selten hiezu gebethen. Man erscheint en negligée, und bringt seine Portion Witz und gute Laune mit; denn Ungezwungenheit und Jovialität ist der herrschende Ton dieser Gesellschaft. Die Weine von berühmten Jahrgängen und aus ehrlichsten Händen dürften ungefähr in folgender Ordnung und Quantum erscheinen. Sechs Bouteillen alter Österreicher, vier Bouteillen Ofner, vier Bouteillen Champagner von Mouseux, zwey Bouteillen Bordeaux, zwey Bouteillen Madera-Sec, zwey Bouteillen Lunel, eine Bouteille Malaga und eine Bouteille Tokayer. Kaffeh mit der Sahne und dem hiezu gehörigem Brote, Bischopp und Liqueurs werden bey Tische präsentirt.

Drey und siebenzigster Abschnitt.

Von Nachtmahlen.

Die Nachtmahle werden gewöhnlich spät in der Nacht gehalten. Um die Verdauung nicht zu erschweren und der Gesundheit nicht zu nahe zu treten werden die kräftigsten Gerichte stets übergangen. Die geübten Esser halten ohnehin nur eine Mahlzeit des Tages, welches bey

dem Mittagsmahl geschieht, es mag spät oder früh gehalten werden, und diesem machen sie dann Ehre.

Das Auftragen geschieht auf einmahl, wie bey dem Gabelfrühstück, und das Dessert beherrscht die Mitte der Tafel.

Speiszettel zum Nachtmahl auf zwölf Gedecke.

Suppe.

Consommé mit einer Montglas.

Zwey Auswechselungen.

Schill mit Butter-Sauce.

Gemischte kleine Bäckerey.

Zwey Braten.

Pularden.

Repphühner.

Vier Zwischenspeisen.

Gedämpfte Kalbscotletten mit feinem Kräutchen.

Sulz von Limonien.

Carfiol mit Butter-Tunke.

Eingemachte Hühner mit gespickten Brüstchen.

Grüner Salat.

Speiszettel zum Nachtmahl auf zwölf Gedecke.

Suppe.

Abgegossene Kräuter-Suppe.

Zwey Auswechselungen.

Kapauner-Nocken mit weißem Ragout in einer Terrine.

Ein Auffatz von Holipen mit gesäumter Sahne.

Zwey Braten.

Geschoppte Hühnchen.

Krammetsvögel.

Vier Zwischenspeisen.

Kalbshirn mit Petersilie-Tunke.

Eine Weichsel-Sulz.

Croquette von Kartoffeln.

Kleiner Auflauf von Kapaun in Papier-Kapseln.

Grüner Salat.

In dieser Manier gehen alle Nachtmahle, ohne großen Aufwand oder sonst einer Auszeichnung, bloß mit einer einfachen lieblichen Zubereitung ausgestattet.

Sieben und siebenzigster Abschnitt.

Von Buffés.

Das Büffé ist eine zur Schau und Lust mit Eßwaaren reich besetzte Bühne. Zu diesem Ende werden an einem dem großen Saale naheliegenden Zimmer Holzgestelle aufgerichtet, zweckmäßig und schön austapeziert, und mit kalten Speisen, Backwerk und den köstlichsten Weinen reich besetzt. Die Erfrischungen der Zuckerbäckerey werden abgesondert, und übernehmen zugleich die Erfrischungen der Küche, nähmlich die Oyle-Suppe, Consommé, Gerstenschleim und Reiß mit Mandel-Milch.

Buffets auf fünf hundert Personen.

Vier Suppen.

Zwey Kessel Oyle.
— — Gerstenschleim.

Zwey Kessel Consommé.
— — Reiß mit Mandel-Milch.

(Jeder Kessel zu zehn Maß).

Vier und zwanzig Braten.

Vier Schüsseln Indian.
— — Fasanen.
— — Rehrücken.

Vier Schüsseln Pularden.
— — Reppühner.
— — Hasen.

Vier ganze Kälber die zweckmäßig dressirt und behutsam gebraten worden sind, werden in ruhender Lage über der Bühne eingetheilt.

Zwölf Sockel.

Zwey Huchen.
— Wildschweins-Kopf.
Zwey Lachsen.
— Galantinen von Indian.

Vier westphälische Schinken.

Acht Aspique und Salat.

Hasen-Kuchen mit Aspique.
Salmy von Repphühnern mit Aspique.
Salat von Lachsen.[1]
— — Hühnern.
Kapauner-Sulz.
Kaltes Fricassée.
Aal mit Öhl-Butter.
Kalbsnuß mit Öhl-Tunke.

Acht kalte Pasteten.

Zwey von Gansleber.
— — Repphühnern.
Zwey von Fasan.
— — Pularden.

Sechs dressirte Stücke der Bäckerey. (S. 2. Thl.)

Sechs große Stücke.

Zwey Biskoten-Torten.
Vier Apostel-Kuchen.

Acht Sulzen.

Zwey Sulzen von Kaffeh.
— — — Vaniglie.
— — — Punsch.
— — — Champagner.
Zwey Sulz von Cacao.
— — — Orangen.
— — — Muskat-Wein.
— — — Ananas.

Sechzehn gesulzte Milch.

Zwey gesulzte Milch von Haselnuß
— — — mit Rosen.
— gefäumte Milch mit Parfait amour.
— — — mit Biskoten.
Zwey gesulzte Mandelmilch. mit Vaniglie.
— — — — Cedraten.
— gefäumte Milch mit Marasquin.
— — — mit Thee.

Sechzehn Schüsseln kleine Backerey.

Acht Schüsseln verschiedenes kleines Backwerk, zierlich aufdressirt.
Acht Schüsseln Backwerk in ganzen Stücken.

Waffelkrapfen werden nach Verlangen besonders herumgetragen. Zu allem diesen werden Schinken, Pöckelzungen und Braten die Hälfte des angegebenen

Quantums im Vorrath gehalten. Zur schönsten Mannigfaltigkeit werden folgende Weine unter das vorhergehende in die hiezu vorbehaltenen Abtheilungen eingetheilt.

150	Bouteill.	alter Österreicher.	150	Bouteill.	Ofner.
50	—	Champagner-Mousseux.	50	—	Champagner-Sec.
50	—	Burgunder.	100	—	Bordeaux.
5	—	Lunel.	15	—	Malaga.
25	—	Madera-Sec.	25	—	Porto.
25	—	Tokayer.	15	—	Cap.

Ordinärer österreicher Wein, so wie verschiedene Gattungen Bier, sind in unbestimmter Menge im Vorrath zu haben.

So wie bey diesem Büffet Reichthum und reeller Genuß, so muß bey dem Zuckerbäcker-Büffet Schönheit und Pracht sich paaren.

Ende des ersten Theils.

Inhalt.

Nr 2

Vierter Abschnitt.

Fasten-Suppen.

Fünfter Abschnitt.

Von den Tunken.

Sechster Abschnitt.

Von den Butter- und Öhl-Tunken.

Siebenter Abschnitt.

Seite

Von den verschiedenen Buttern.

Achter und neunter Abschnitt.

Durchgeschlagene Hülsenfrüchte.

Zehnter Abschnitt.

Von den Faschen.

Eilfter Abschnitt.

Zwölfter Abschnitt.

Dreyzehnter Abschnitt.

Vierzehnter Abschnitt.

Zu den Ragouts gehörige Ingredienzen.

Fünfzehnter Abschnitt.

Von dem Ragout selbst.

Sechzehnter Abschnitt.

Vom Rindfleisch.

Siebenzehnter Abschnitt.

Vom Kalb.

Achtzehnter Abschnitt.

Vom Lamm

Neunzehnter Abschnitt.

Seite

Von Schöpsen.

Zwanzigster Abschnitt.

Vom Schwein.

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Vom Wildschwein oder Schwarzwild.

Zwey und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hirsch.

Drey und zwanzigster Abschnitt.

Hirschkalb. (Faon.)

Vier und zwanzigster Abschnitt.

Von dem Reh.

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hasen.

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Vom Repphuhn.

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Von der Wachtel.

Dreyßigster Abschnitt.

Vom Waldschnepfen.

Ein und dreyßigster Abschnitt.

Zwey und dreyßigster Abschnitt.

Von der Kriechente.

Drey und dreyßigster Abschnitt.

Vier und dreyßigster Abschnitt.

Von Wild- und einheimischen Gänsen.

Fünf und dreyßigster Abschnitt.

Sechs und dreyßigster Abschnitt.

Sieben und dreyßigster Abschnitt.

Acht und dreyßigster Abschnitt.

Von dem Krammetsvogel, oder der Roth- oder Weindrossel.

Neun und dreyßigster Abschnitt.

Von der Lerche.

Seite

Vierzigster Abschnitt.

Ein und vierzigster Abschnitt.

Vom Indian (calecutischen Hahn).

Zwey und vierzigster Abschnitt.

Von dem Huhn.

Seite

Drey und vierzigster Abschnitt.

Von den Tauben.

Vier und vierzigster Abschnitt.

Vom Karpfen.

Fünf und vierzigster Abschnitt.

Vom Hechte.

Sechs und vierzigster Abschnitt.

Vom Berschling.

Sieben und vierzigster Abschnitt.

Vom Schill.

Vier und fünfzigster Abschnitt.

Von der Aalraupe.

Fünf und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stör, Sterlet und Hausen.

Sechs und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stockfisch.

Sieben und fünfzigster Abschnitt.

Acht und fünfzigster Abschnitt.

Neun und fünfzigster Abschnitt.

Sechzigster Abschnitt.

Von Pflanzen.

Ein und sechzigster Abschnitt.

Von Wurzeln und Knollen.

Zwey und sechzigster Abschnitt.

Von den Schwämmen.

Drey und sechzigster Abschnitt.

Von den Hülsenfrüchten.

Vier und sechzigster Abschnitt.

Von den Eyern.

Fünf und sechzigster Abschnitt.

Von den Reiß-Casserolen und Brotkrusten.

Sechs und sechzigster Abschnitt.

Sieben und sechzigster Abschnitt.

Acht und sechzigster Abschnitt.

Von Dressuren.

Neun und sechzigster Abschnitt.

Siebenzigster Abschnitt.

Ein und siebenzigster Abschnitt.

Zwey und siebenzigster Abschnitt.

Drey und siebenzigster Abschnitt.

Vier und siebenzigster Abschnitt.

Fünf und siebenzigster Abschnitt.

Sechs und siebenzigster Abschnitt.

Sieben und siebenzigster Abschnitt.

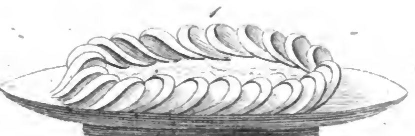
Acht und siebenzigster Abschnitt.

Verbesserungen.

Seite.	Zeile.	Fehler.	Verbesserung.
11	11 von oben	kochen	gekocht
43	3 v. o.	Schaum	Schnee
61	13 von unten	an	von
63	5 v. o.	Lieson	Liaison
—	14 v. u.	—	—
66	2 v. o.	Brühe	Tunke
108	6 v. o.	zerkocht	gargekocht.
130	7 v. o.	Bratkröst	Bratkunst
161	8 v. u.	Cotletten-Tunke.	Abschn. v. d. Tunken
342	6 v. o.	Gräupchen	Kräutchen
371	7 v. o.	braune	braunem
440	7 v. o.	Rag.	Wurzeln und Knollen
445	9 v. o.	Gastgebothe	Gastgeber.
492	9 v. u.	von weitem ist auszulassen.	
493	11 v. o.	soll dann	, damit
495	5 v. o.	ihnen	den letzteren.
505	14 v. o.	eines	ein reines
531	11 v. o.	zerfalle	falle
548	13 v. u.	vor dem Worte bestäubt ist einzuschalten: mit feinem Zucker und etwas wenigem Salz.	
561	7 v. o.	vor dem Worte werden ist einzuschalten: die Eyer.	
586	7 v. o.	Pastillige	Pastillage.
590	4 v. u.	Schüsseln	süßen
591	11 v. u.	Hirn-Gulée	Hirn-Guléi
—	9 v. u.	Gebratene lämmerne Hasen	Gebratener lämmerner Hase
597	10 v. u.	Rahm	Rum

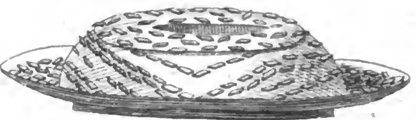
Die in den Überschriften (Rubriken) vorkommenden Fehler sind bereits im Inhalte an den betreffenden Stellen verbessert.

1



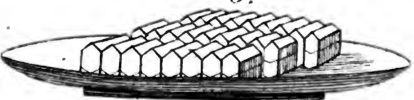
Kalbsbrust-Knorpeln.

2



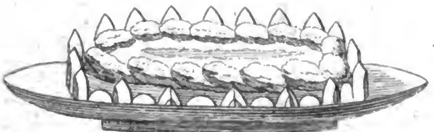
Kalbsnuß mit Fleisch-Sulz.

3.



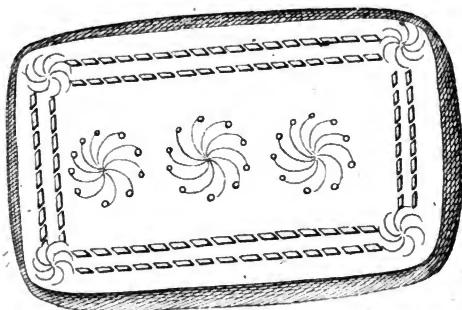
Atteletten mit Fleisch Sulz.

4



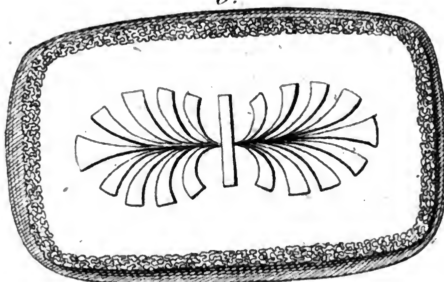
Salat von Hühnern.

5.

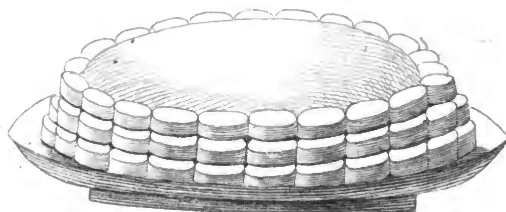


Kalbs-Nierenbraten mit Fleischsulz.

6.

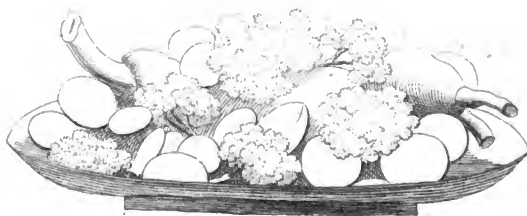


9.



Tafel-Stück mit Kohl bekränzt

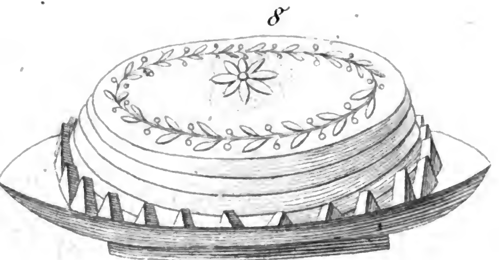
10.



Schöpsenschlegel auf englische Art.

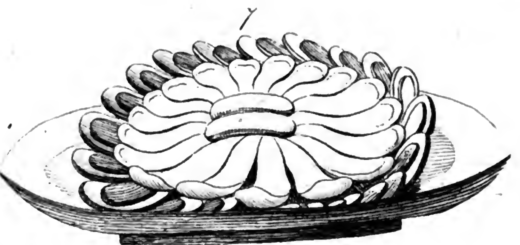
Tab. IV.

8



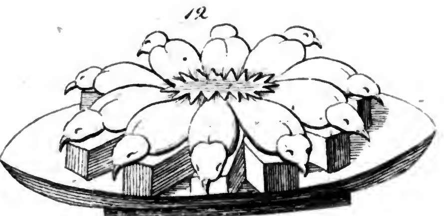
Gestürzte Fasanen-Sulz

7



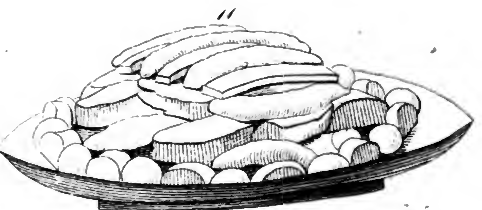
Geschwungene Hühner-Brüste.

12



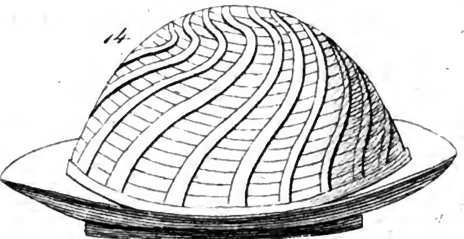
Krammets-Vögel in Krusten.

11

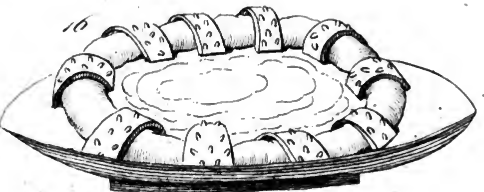


Repphühner-Salmy.

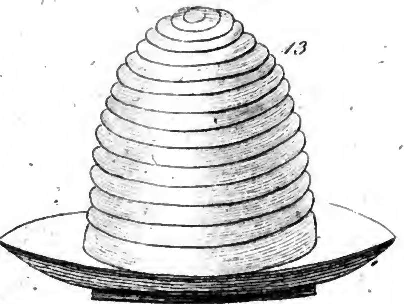
Tab. T.



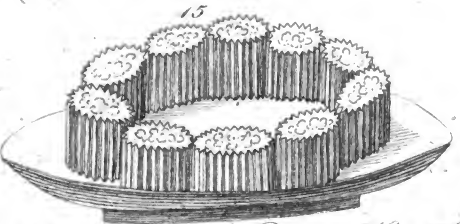
Caſſeroll-Paſtete



Geſtürzte Faſchſpeis

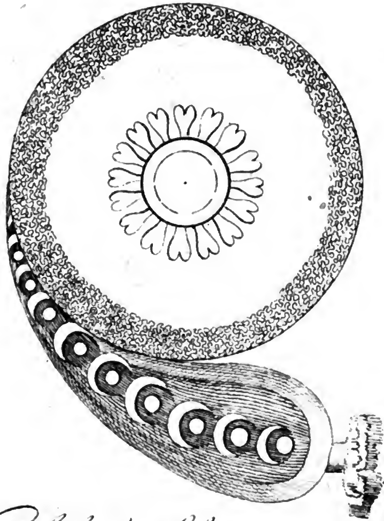


Kleine Auflauf in Papier-Kapſel



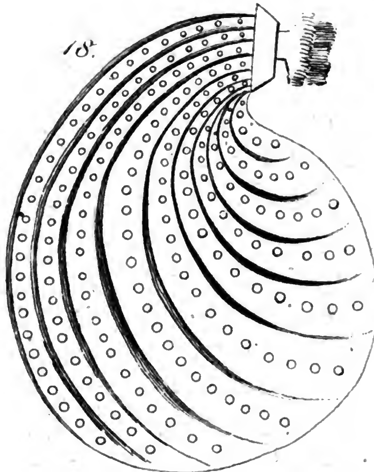
Gehäcke von Faſanen

17.

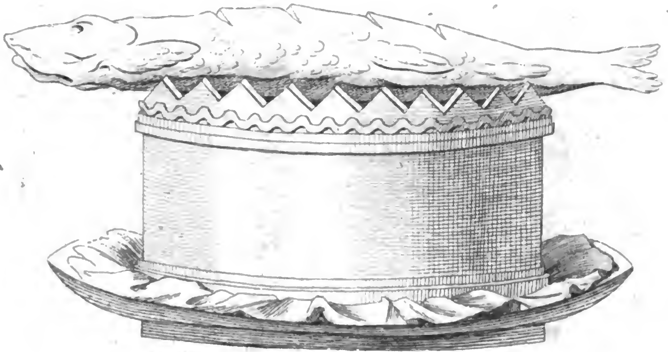


Westphälische Schinken mit Fleischsulz.

18.

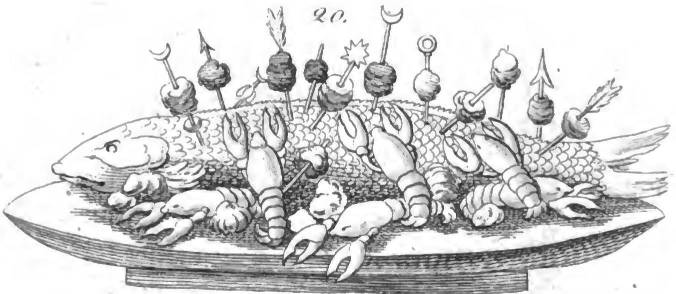


19.



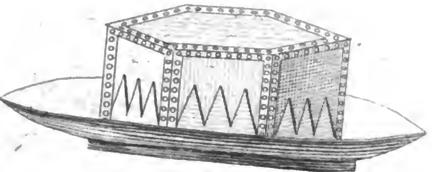
Forelle über einem Aufsatze von Fett

20.

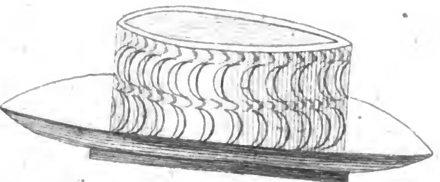


Karpfe mit Ragout-Schambord

22.

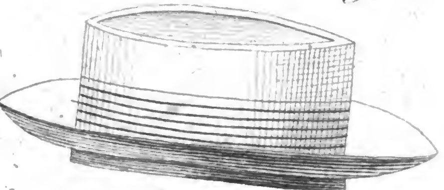


21.

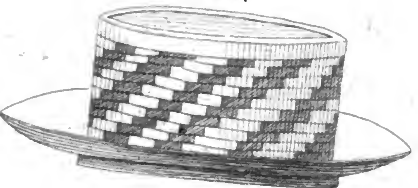


Gestürzte grün Speisen.

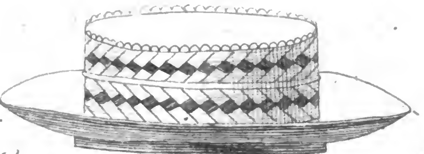
24



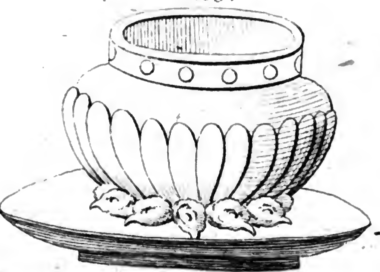
23.



25.

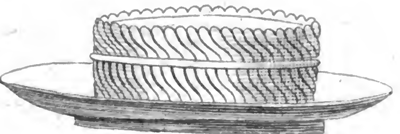


26

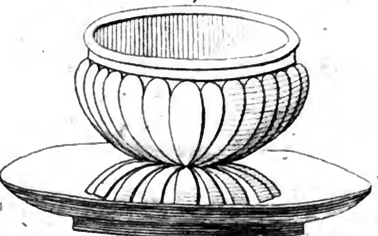


Reiß-Casserollen.

27.

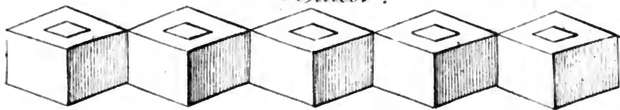


28.

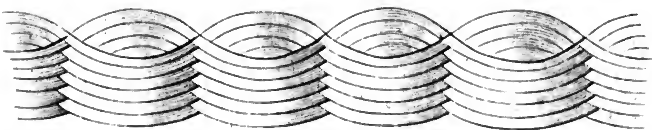


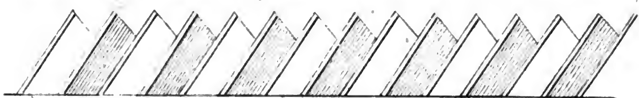
Brot-Krusten.

Borduren von Fleisch-Sulz und Butter.

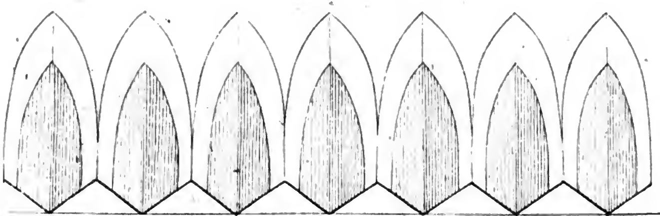


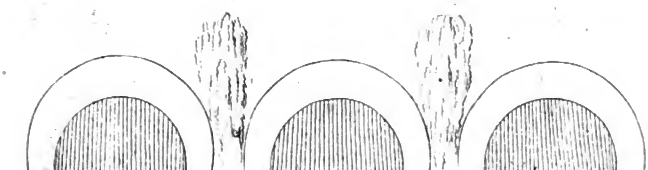




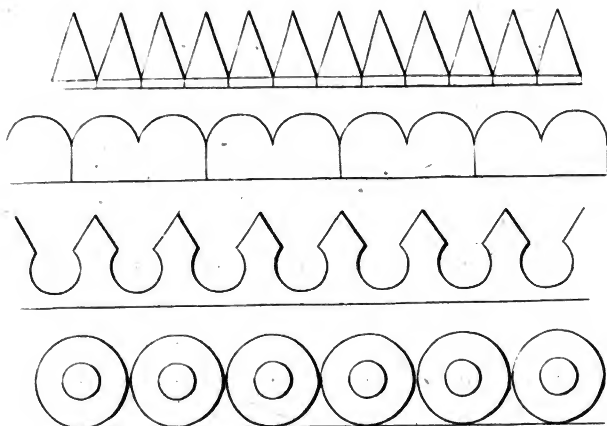


Borduren von Eyern.

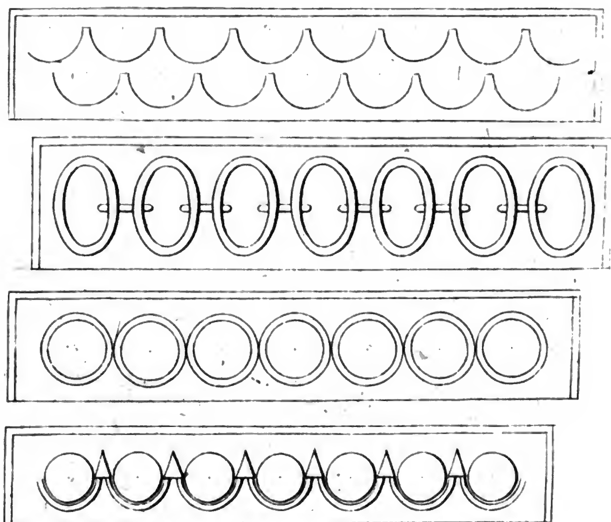


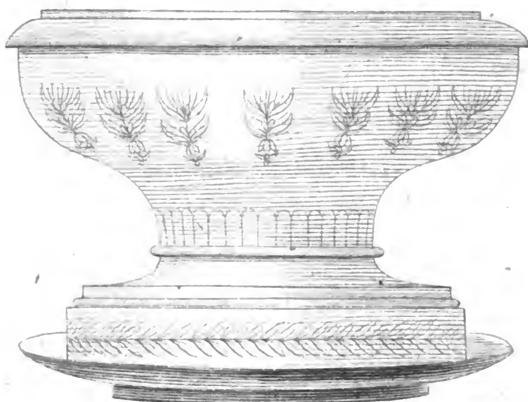


Borduren von Semmel.

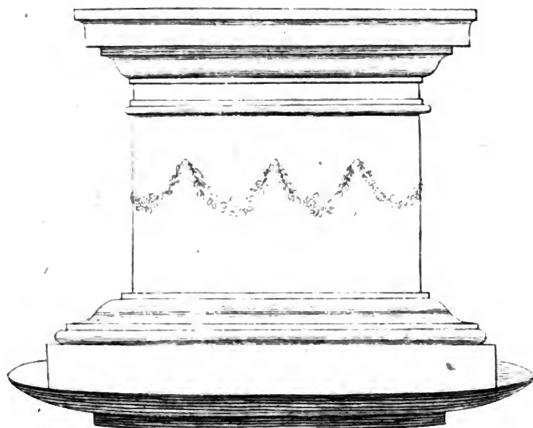


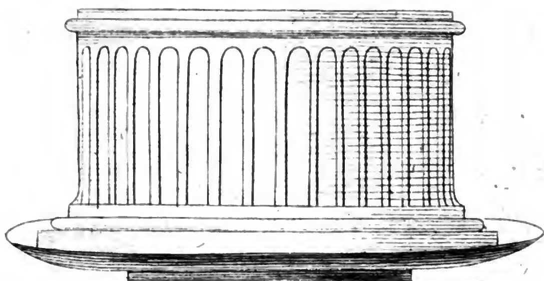
Borduren von Nudelteig.





Aufsätze von Fett.





Aufsätze von Fett.

